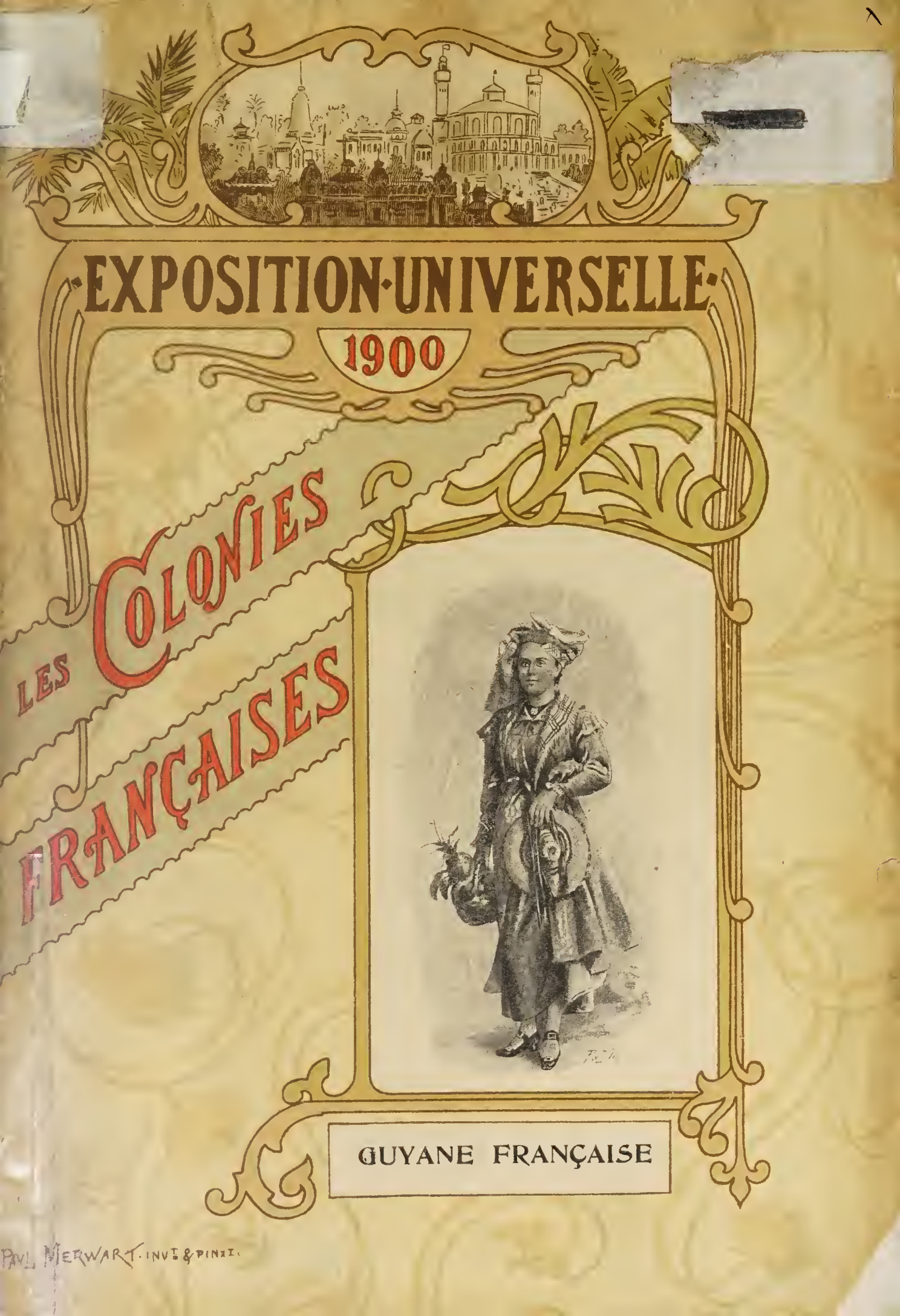

EXPOSITION UNIVERSELLE
1900
LES COLONIES FRANÇAISES
GUYANE FRANÇAISE
PAUL MERWART. INV. & PINX.

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/noticesurlaguyan00bass_0

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900

COLONIES

ET

Pays de Protectorats

J. CHARLES-ROUX

Ancien député, délégue des Ministères des Affaires étrangères et des Colonies

Marcel SAINT-GERMAIN,

Sénateur, Directeur adjoint au délégué.

Yvan Broussais

Sous-Directeur

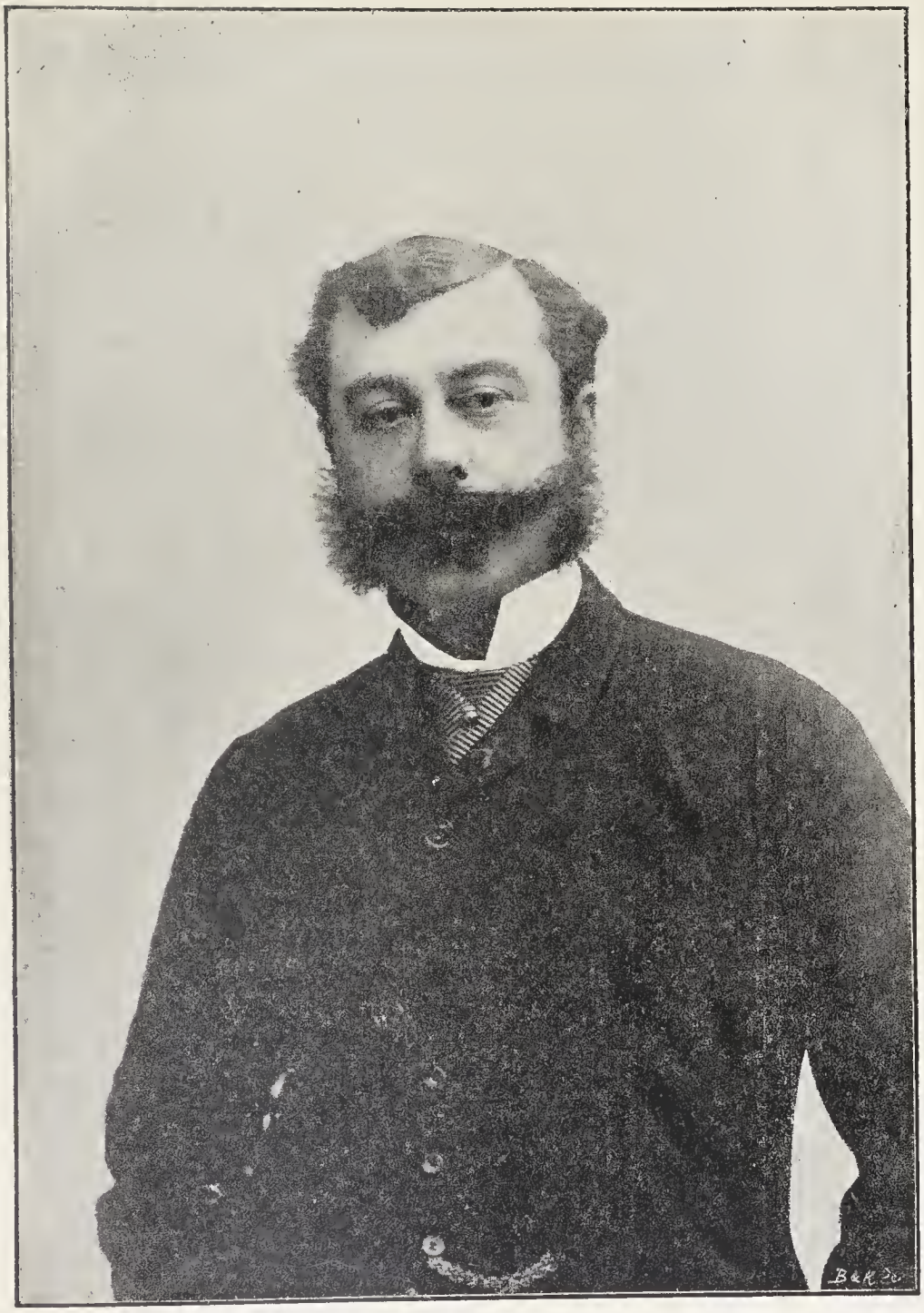
Victor Morel

Secrétaire Général

Frédéric Basset

Chef de Cabinet du Délégué

COMITÉ FRANÇAIS DES EXPOSITIONS À L'ÉTRANGER
N° 506
BIBLIOTHÈQUE



M. Jules CHARLES-ROUX, ancien député
Délégué des ministères des Affaires étrangères et des Colonies

C. F. E.

M. Maurice GOURBEIL

Sous-chef du cabinet du Ministre des Colonies, Commissaire de la Guyane à l'Exposition universelle de 1900

C. F. E.

M. E. BASSIÈRES

Commissaire adjoint de la Guyane à l'Exposition universelle de 1900

NOTICE

SUR

LA GUYANE

par E. BASSIÈRES

Directeur du Jardin d'essai de Baduel
Membre de la Chambre consultative d'Agriculture
Commissaire adjoint de la Guyane à l'Exposition Universelle de 1900

Préface

de M. URSLEUR, député.

M. GACHET
Comissaire honoraire.

M. Maurice GOURBEIL
Commissaire.

M. E. BASSIÈRES
Commissaire-adjoint.

M. SCELLIER de GISORS
Architecte.

PRÉFACE

Mon compatriote et ami, M. Eugène Bassières, m'a demandé d'écrire quelques lignes pour servir d'entrée en matière à sa notice. C'est le titre modeste qu'il a donné à l'intéressant travail qu'on va lire. J'ai accepté son offre avec joie, heureux de pouvoir dire une fois de plus mon sentiment sur la Guyane, mon pays natal, que j'aime profondément, que j'aime d'autant plus qu'on s'est montré injuste à son égard. Que n'a-t-on pas dit, par exemple, de son insalubrité ? N'est-on pas allé jusqu'à la représenter comme le tombeau des Européens, parce que, au début, des expéditions mal conçues et mal dirigées ont donné de funestes résultats, qu'il eût été plus juste d'attribuer à l'imprévoyance, à l'incurie ou à l'incapacité des chefs ! Mais la vérité finit toujours par triompher et déjà bien des erreurs ont été redressées.

Je désire que le travail si consciencieux de M. Bassières attire l'attention sur cette belle colonie tant calomniée, que je crois appelée, par la fertilité de son sol, la fécondité de ses mines d'or et ses richesses variées, à un merveilleux développement. L'heure paraît bien choisie pour faire connaître la Guyane sous son véritable jour, détruire les préventions injustes qui existent contre elle, montrer

qu'elle vaut mieux que sa réputation et qu'elle a raison de ne pas vouloir borner sa destinée à servir de bagne à la Métropole.

Au moment où l'opinion publique est tournée vers les entreprises coloniales, où, sur tous les points du globe, les nations, rivalisant d'activité et d'émulation, se préparent à la grande fête de la paix et du travail à laquelle la France les a conviées, où chaque pays se met en frais pour représenter, avec le plus d'éclat possible, ses produits naturels et fabriqués les plus variés et les plus appréciés, la Guyane a bien fait, elle aussi, de chercher à se signaler à l'attention en donnant un aperçu de ses richesses qui ne sont encore que soupçonnées.

La notice si documentée, si riche de détails de M. Bassières, écrite avec une sincérité qui en augmente l'attrait et fait le plus grand honneur à son auteur, sera la source précieuse à laquelle viendront puiser tous ceux qui voudront se renseigner sur cette colonie, qui offre un vaste champ à l'activité de l'homme et gagnerait à être mieux connue.

Un mauvais génie semble avoir présidé jusqu'ici aux destinées de la Guyane qui sont encore à réaliser. Les insuccès qui ont marqué presque toutes les entreprises qui y ont été tentées ont tous des causes qui lui sont extérieures et dont, par conséquent, on ne saurait sans injustice la rendre responsable. Quoiqu'il en soit, après bientôt trois siècles de colonisation, la Guyane présente encore dans son ensemble l'aspect désolé de vastes solitudes où l'homme, s'il y a pénétré, n'a laissé aucune trace de son passage.

A l'exception de Cayenne qui, avec sa population de 12.000 âmes, ses rues spacieuses et régulières et son admirable place des Palmistes — une vraie merveille — ne manque pas d'une certaine originalité, et des treize communes rurales, à peine habitées, qui se trouvent disséminées, de l'Oyopock au Maroni, sur un littoral d'environ 500 kilomètres, le territoire de la colonie n'est qu'une immense forêt vierge, un désert de végétation.

A côté, et comme pour mieux faire ressortir sa désolation, ses deux voisines, les Guyanes hollandaise et anglaise, offrent le contraste, humiliant pour notre amour-propre national, de leur prospérité et de leur splendeur. Toutes ces contrées cependant dépendent d'un même continent, sont soumises aux mêmes influences climatériques et présentent une constitution géologique identique. Il ne faut pas trop se hâter de conclure de cet état d'infériorité marqué, en apparence inexplicable, que le Français ne sait pas coloniser. On commettrait une injustice, en même temps qu'une grossière erreur, en portant un pareil jugement sur nos aptitudes colonisatrices.

En réalité, ce qui a toujours manqué à la Guyane pour prospérer, c'est la main-d'œuvre. Que peut-on attendre d'un pays, si riche soit-il, dont la population ne représente pas un habitant par 4 kilomètres carrés ? N'oublions pas que la Guyane hollandaise compte près de 100.000 âmes et la Guyane anglaise environ 400.000, tandis que pour un territoire sensiblement égal, la population de la Guyane française n'atteint pas 30.000 habitants. Cette différence, tout à notre désavantage, s'explique par la facilité qu'ont l'Angleterre et la Hollande de recruter les travailleurs dont

elles ont besoin, la première dans ses possessions de l'Inde, la seconde dans ses possessions de la Malaisie. La France, au contraire, n'a pas de colonies de peuplement et se trouve tributaire de l'Angleterre et de la Hollande pour la main-d'œuvre nécessaire à certaines de ses possessions.

Mais ce n'est pas là une difficulté insurmontable, et le problème pourra être résolu lorsque les capitaux français prendront le chemin de notre colonie de la Guyane, c'est-à-dire lorsqu'on sera convaincu en France des richesses de notre possession sud-américaine. C'est donc à ce résultat que doivent tendre les efforts de tous ceux qui s'intéressent à la prospérité et à l'avenir de cette colonie. A ce point de vue, ce livre sera d'une grande utilité, et c'est pourquoi je souhaite sympathiquement à M. Eugène Bassières tout le succès qu'il mérite pour le service qu'il aura rendu à la cause coloniale, en aidant à dissiper d'injustes préventions contre une de nos plus belles possessions.

Neuilly-sur-Seine, le 31 janvier 1900.

H. Ursleur.

Député de la Guyane

CHAPITRE PREMIER

DESCRIPTION DU PAYS

I. — Configuration géographique

Les géographes désignent sous le nom de Guyane une vaste contrée comprise, d'une part, entre le 3e degré de latitude australe et le 8e degré de latitude boréale, et, d'autre part, entre le 53e et le 64e degrés de longitude occidentale. Cette portion de l'Amérique méridionale est bornée, au Nord, par l'Orénoque et l'Océan, à l'Est, par l'Océan et l'embouchure des Amazones, à l'Ouest, par le Rio-Branco et le Rio-Negro, et au Sud par le fleuve Amazone. Elle se divise inégalement, du Nord-Ouest au Sud-Est, d'après les traités de 1815, en Guyanes anglaise, hollandaise, française et brésilienne.

La partie française occupe, au Sud et à l'Est, la moitié environ de cet immense territoire. Ses côtes, mesurant à peu près 125 lieues d'étendue, sont comprises entre l'embouchure du Maroni, qui la sépare de la Guyane hollandaise, et le Cap Nord, limite septentrionale de l'empire brésilien : sa superficie totale peut être évaluée à 20.000 lieues carrées. Cependant, la portion comprise entre l'Oyapock et l'Amazone reste, depuis le traité d'Utrecht (1713) *contestée* d'abord entre la France et le Portugal, ensuite entre la France et le Brésil, successeur du Portugal. La partie non contestée égale à elle seule en superficie le tiers de la France. Mais la portion habitée et effectivement occupée par les diverses communes de la colonie ne comprend qu'une bande de territoire s'étendant tout le long de la côte, de l'Oyapock au Maroni, d'une superficie totale d'environ 1.300,000 hectares.

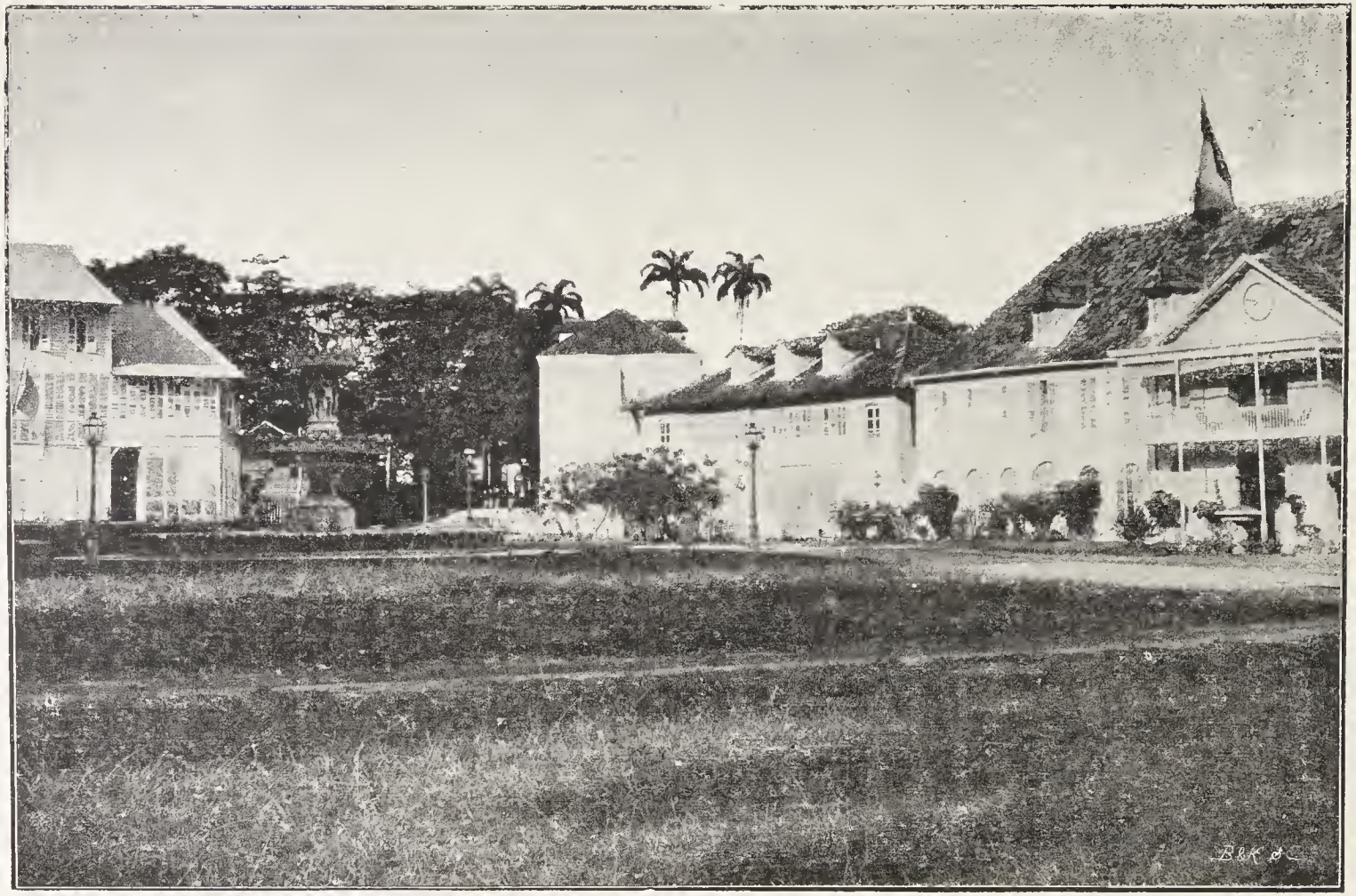
Les *côtes* de la Guyane sont en général basses et marécageuses. A peu de distance du rivage s'élèvent quelques îlots qui sont, du Sud-Est au Nord-Ouest : *le Grand et le Petit Connétable*, les *Ilets de Rémire*, l'*Enfant perdu*, les *Iles du Salut*, et les *Iles Vertes*.

Trois chaînes de montagnes parcourent la Guyane, dans sa portion non contestée, de l'Oyapock au Maroni, parallèlement à la côte. Ce sont : 1° la chaîne des Tumuc-Humac, d'une hauteur moyenne de 400 à 800 mètres au-dessus du niveau de la mer, comprenant les massifs Lorquin, Timotaken, Tapurangnannaoué, le pic Crevaux, les monts Tayaouaou, Ourouaïtou-Hire, etc. ; 2° la chaîne du centre, d'une hauteur de 200 à 400 mètres, comprenant : les montagnes françaises, la montagne Magnétique, le mont Le Blond, la montagne des Emerillons, le mont Itoupa, etc. ; 3° enfin la chaîne de la côte, d'une hauteur de 80 à 300 mètres, comprenant : les montagnes de Fer, des Singes, de la Condamine, les monts Macouria, Saparouna, la montagne Pelée, les montagnes de Kaw et d'Approuague, etc.

Aux Tumuc-Humac ne prennent leurs sources que le Maroni et l'Oyapock. Tous les autres cours d'eau qui sillonnent le pays prennent naissance dans la chaîne centrale. Les plus importants de ces cours d'eau sont, en allant de l'Oyapock vers le Maroni : le Ouanary, l'Approuague, le Kaw, le Mahury, la Cayenne, le Macouria, le Kourou, le Sinnamary, l'Iracoubo et la Mana.

Toutes ces rivières coulent du Sud vers le Nord, où elles se jettent directement dans l'Océan Atlantique, après avoir reçu un plus ou moins grand nombre d'affluents, appelés criques.

Géographie politique. — Au point de vue administratif et politique, la Guyane est divisée en quatorze communes, administrées chacune par un Maire, officier de l'état-civil, assisté d'un Conseil municipal. Un décret du 12 décembre 1889 avait supprimé à la Guyane les communes autres que Cayenne. Par



Cayenne. — La place d'Armes.

un nouveau décret du 17 décembre 1892, ces municipalités, qui avaient été organisées par celui du 15 octobre 1879, ont été rétablies sous le régime de ce dernier acte. Ces quatorze communes sont : Cayenne, Oyapock, Approuague, Kaw, Rémire, Mathoury, Roura, Tonnégrande, Montsinéry, Macouria, Kourou, Sinnamary, Iracoubo et Mana. Il y a en outre la commune pénitentiaire du Maroni.

La Guyane est représentée à la Chambre des députés (1). Elle ne nomme pas de sénateur.

Le *Conseil général*, siégeant au chef-lieu de la colonie, est composé de seize membres élus par le suffrage universel.

A la tête de l'administration locale est un *gouverneur* (2) nommé par décret du Président de la République. Il est assisté d'un *conseil privé*, où siègent les chefs des administrations intérieure, judiciaire, pénitentiaire et militaire, ainsi que deux habitants notables proposés par le gouverneur et nommés par décret du Président de la République. Le siège de ces diverses administrations est à Cayenne.

La *Justice* est rendue au chef-lieu par une Cour d'appel, un Tribunal de première instance et une Justice de paix. Il y a en outre, à Saint-Laurent-du-Maroni, un Tribunal de première instance et des suppléants de juges de paix à Mana, Kourou, Sinnamary, Iracoubo, Approuague et Oyapock.

L'*Enseignement* primaire est donné gratuitement depuis 1889, dans quatorze écoles laïques, établies tant à Cayenne que dans les principaux bourgs ruraux. Il existe également deux ou trois établissements libres, dirigés par des congréganistes (Frères de Ploërmel et Sœurs de Saint-Joseph de Cluny). Cayenne possède aussi un *collège* dirigé par des professeurs de l'Université de France.

---

(1) M. H. Ursleur, élu le 8 mai 1898.

(2) Actuellement M. Mouttet, nommé par décret du 11 septembre 1898.

Le clergé se compose d'un certain nombre de prêtres du culte catholique, sous la direction d'un préfet apostolique.

II. — Résumé historique

C'est en 1498 que Christophe Colomb découvrit la Guyane, contrée qu'il appela *Terre de Paria*, du nom des Indiens qui l'habitaient. Mais ce n'est qu'en 1500 que Vincent Pinçon, l'un de ses officiers, en parcourut le premier les côtes, de l'Amazone à l'Orénoque, voyage au cours duquel il donna son nom à une rivière dont la situation incertaine est la cause des contestations encore pendantes sur les vraies limites des Guyanes française et brésilienne.

Après Pinçon, de nombreux voyageurs, parmi lesquels on cite comme ayant laissé des relations intéressantes les Anglais Walter Raleigh et Laurent Keymis, visitèrent le pays, attirés par les trésors fabuleux du lac Parimé et de la ville Manao del Dorado, que, sur le rapport d'un officier espagnol, on croyait exister vers le centre de la Guyane. Les récits les plus merveilleux et les plus imaginaires se multiplièrent sur ce thème.

C'est à la suite de ces séduisantes narrations qu'une foule d'aventuriers se précipita vers la Guyane. En peu de temps cette émigration prit les proportions colossales d'une véritable invasion.

Dans le cours du dix-septième siècle, de nombreuses expéditions d'Européens s'y succédèrent.

La première partit de Rouen en 1604 et vint débarquer sur les bords du Mahury, sous la conduite du seigneur de la Rivardière.

D'autres vinrent en 1626, en 1633; et en 1635, Cayenne fut fondée par les membres de l'une d'entre elles, au pied du morne Cépérou, à l'entrée de la rivière qui lui donna son nom. En 1643 eut lieu l'expédition de la Compagnie dite du Cap du Nord, conduite par Poncet de Brétigny; en 1652, celle dite des

Douze seigneurs ou de la *France Equinoxiale*. Puis en 1654, les Hollandais s'emparèrent de la colonie naissante et la gardèrent sous leur domination pendant dix années, jusqu'en 1664, époque à laquelle ils en furent chassés par de la Barre, pour le compte de la *Grande Compagnie des Indes Occidentales*, qui n'était que la continuation de la précédente. Mais bientôt, en 1667, les Anglais surprirent à leur tour Cayenne, incendièrent les maisons, ravagèrent les plantations qui commençaient à s'étendre, puis se retirèrent.

Les nombreuses tentatives de colonisation qui se succédèrent dans cette période n'eurent guère plus de succès les unes que les autres. Toutes étaient également mal organisées, mal recrutées, mal dirigées, indisciplinées, violentes et cruelles à l'égard des indigènes. Dans ces conditions elles ne pouvaient prospérer. Trop faibles pour résister à des attaques quelque peu sérieuses, elles périrent toutes, massacrées par les Indiens ou dispersées par des ennemis venant du dehors : les mêmes causes avaient les mêmes effets.

C'est alors que, vers 1674, le Roi, ayant perdu confiance dans ces compagnies privées, les colonies furent réunies à la Couronne et placées sous son autorité directe. De cet événement date pour la Guyane une ère de prospérité, où ses cultures et son commerce prirent une extension qu'ils n'avaient connue jusque-là que sous la domination des Hollandais. Mais, dès 1676, ceux-ci s'emparèrent de nouveau de la colonie. Ils en furent chassés dans le courant de la même année par la flotte de l'amiral d'Estrées. La prospérité de la Guyane alla dès lors croissant jusqu'en 1686 ; les habitants s'engagèrent alors, contre la colonie de Surinam, dans une expédition malheureuse, où périt la meilleure partie de la population Cayennaise. La colonie, épuisée par ce dernier désastre, languit, jusqu'à la fin du dix-septième siècle, qui ne la trouva guère plus avancée que cent ans auparavant.

Au début du dix-huitième siècle, la Guyane parut entrer enfin définitivement dans la voie du progrès. Les anciennes plantations furent relevées et étendues, d'autres furent créées en café et en cacao, denrées nouvellement introduites de Surinam. Les Pères jésuites en établirent sur différents points de la colonie d'immenses et de prospères.

Sur ces entrefaites (1713) intervint le traité d'Utrecht, qui constitue encore aujourd'hui le nœud gordien de la contestation territoriale franco-brésilienne. Peu de temps après parut le règlement maritime (1717), qui adoucit si heureusement les rigueurs du pacte colonial, resté applicable à la Guyane. Le commerce de la colonie en reçut une forte impulsion. Mais bientôt éclata la catastrophe de Kourou (1763), à laquelle le pays doit cette réputation si immérité d'insalubrité qui, encore aujourd'hui, constitue le plus sérieux obstacle à sa prospérité.

Cette entreprise, aussi mal organisée, aussi mal recrutée et aussi mal dirigée que ses devancières, eut le même sort qu'elles : c'était assez naturel. Mais comme elle était incomparablement plus vaste, elle fut de toutes la plus désastreuse et en resta la plus tristement célèbre. Le but n'en était ni agricole, ni industriel, ni commercial : il s'agissait simplement (disent les ordonnances) « d'y établir une population nationale et libre, capable de résister par elle-même aux attaques étrangères et de servir de boulevard aux autres colonies d'Amérique. » Des navires arrivèrent coup sur coup, chargés d'émigrants. Rien n'était préparé pour les recevoir. En l'espace de dix-huit mois il vint douze mille apprentis-colons appartenant à toutes les classes de la Société, qui furent ainsi jetés à l'aventure « sur une plage déserte, sans abri, sans secours, avec des vivres pourris venus d'Europe et des eaux saumâtres pour toutes ressources alimentaires. » La plupart moururent de faim, de malpropreté, de découragement, de misère physiolo-

gique et morale. Des survivants, les uns furent ramenés en France, les autres s'établirent entre les rives du Kourou et du Sinnamary, où ils se livrèrent avec succès à l'élève du bétail. Les chefs de l'entreprise qui, par leur imprévoyance, leur incapacité, leur mésintelligence, leur manque d'ordre et d'esprit de suite, étaient seuls responsables de ce désastre, s'empressèrent, pour se défendre, d'accuser l'insalubrité du climat. En réalité, leur culpabilité fut publiquement reconnue ; ils furent même jugés, condamnés et jetés à la Bastille. Mais l'esprit public avait été trop douloureusement frappé à la nouvelle de cette épouvantable catastrophe pour que l'impression ne survécût pas, même au verdict des tribunaux. Le nom de Kourou demeura un sujet d'opprobre pour la colonie tout entière.

Cependant, dès 1768, cinq ans après, un nouvel essai était tenté. Le baron Bessner organisa, sur la rivière du Tonnégrande, un établissement agricole, avec d'anciens soldats comme travailleurs. Cette tentative échoua encore. Les colons découragés par les premières difficultés, rentrèrent en France ou à Cayenne. Bessner ne perdit pas courage. En 1776, il lança une nouvelle entreprise, sous le nom de *Compagnie de la Guyane*, au capital de 3 millions. Le plan, mal conçu, souleva d'abord la vive opposition de l'intendant Malouet. Envoyé à la Guyane pour étudier sur place les conditions d'installation de la Compagnie, Malouet examina sérieusement les ressources de la colonie, en parcourut les côtes, remonta les rivières, traversa les savanes et les forêts vierges, inspecta les plantations et visita les villages indiens. Puis, en juillet 1777, il se rendit à Surinam, pour étudier les moyens économiques et techniques auxquels cette colonie devait sa prospérité. Il ramena l'ingénieur Guizan, qui, dès son arrivée à Cayenne, se mit à l'œuvre (1778) analysa les terres, fit des nivellements, traça des canaux de dessèchement, et établit des

plantations modèles. Grâce à lui, l'intendant put enfin installer la Compagnie sur de nouvelles bases, le long des bords de l'Ouanary (Oyapock). Malheureusement, Malouet malade, fut obligé de rentrer en France. Ses suppléants modifient entièrement son plan d'opérations, et l'entreprise périt comme ses devancières et par les mêmes causes.

Dès l'année suivante, Malouet, à son tour, forma un projet de colonisation (Compagnie de l'Appronague). En même temps, Bessner, nommé gouverneur (1781), présenta un projet de sucreries au cap Cachipour qui, par les bénéfices énormes qu'il promettait, enleva tous les suffrages. La mort de ce dernier, survenue en 1785, fit évanouir le projet, en même temps que toutes les espérances qu'il avait fait naître.

Cependant, la situation économique de la colonie se ressentait encore de la vigoureuse impulsion donnée à la culture par l'administration heureuse de Malouet, lorsque parurent, en 1794, les décrets de la convention abolissant l'esclavage et amenant brusquement l'abandon des exploitations rurales. L'arrivée des déportés du 18 fructidor vint ajouter encore au discrédit qui pesait déjà si lourdement sur la colonie, depuis les événements de Kourou. Le chagrin, le dénûment et tous les maux de l'exil annihilèrent les forces de ces malheureux. Encore une fois, l'insalubrité du climat fut accusée de cette hécatombe.

En 1803, le gouverneur, Victor Hugues, voulant favoriser la reprise du travail, rétablit l'esclavage à Cayenne, en vertu de l'arrêté du 16 frimaire, an XI. Mais, quelques années après, en 1809, la colonie tombait entre les mains des Portugais, qui l'occupèrent durant huit années. C'est sur ces entrefaites, que le traité de Paris de 1814 interdit la traite des noirs.

Après la reprise de possession de la Guyane par la France, en 1817, et pour parer aux inconvénients qui devaient résulter de la suppression de cette source de main-d'œuvre, on pensa

à l'immigration asiatique (Chinois, Malais). Mal conduite, cette entreprise subit un nouvel échec.

Cependant, les efforts se multipliaient pour sauver la situation économique du pays qui s'aggravait chaque jour. Les encouragements étaient prodigués à l'agriculture. Tonat et Prosper Thibault, en 1822, faisaient des essais de culture à la charrue, et présentaient, l'un à Macouria, l'autre à Cayenne, les plus heureux résultats ; et, dans le courant de la même année, la colonie vit l'introduction des deux premiers moulins à vapeur pour sucreries.

L'année suivante, un essai de colonisation blanche (Laussadelphie) échouait misérablement, ajoutant encore au découragement qui commençait à s'emparer des esprits. Une autre tentative, faite sur des bases plus restreintes (1824-1828) subit le même sort (Nouvelle-Angoulême) : les mêmes fautes avaient les mêmes conséquences. C'est alors que Mme Javouhey, supérieure générale et fondatrice de la Congrégation des sœurs de Saint-Joseph de Cluny, offrit de continuer l'entreprise tentée naguère à Mana, et d'y fonder des établissements propres à servir d'asile aux enfants trouvés. On se livra, non sans succès, à l'élève du bétail, l'exploitation des bois et la culture des vivres. Mais, en 1835, Mme Javouhey se vit forcée de modifier les conditions d'exploitation de sa petite colonie. Aux travailleurs blancs qu'elle avait amenés de France et qui l'avaient quittée, elle substitua des noirs affranchis en vertu de la loi du 4 mars 1831. De cette époque, date effectivement la fondation du bourg de Mana.

En définitive, la situation générale de la colonie ne cessait de s'aggraver. Elle traversait même déjà une période de gêne réelle, dont la cause première résidait dans la dépréciation de la propriété foncière que l'indifférence des propriétaires avait grevée d'hypothèques pour plus de trois cinquièmes de la valeur totale. Plusieurs causes indirectes influaient également

sur cet état de choses : la cessation effective et complète de la traite des noirs, après la loi du 4 mars 1831, d'où manque de bras ; l'imminence de l'émancipation des esclaves, menaçant l'agriculture de stérilité et la propriété de ruine ; enfin, l'avilissement des prix des principales denrées de culture.

Déjà les exploitations rurales déclinaient sensiblement, beaucoup même disparaissaient. Cependant, on note, en 1843, la création d'une usine centrale, établie à Cayenne, pour la manipulation du coton, seule denrée qui résistât encore à la crise.

En 1845, les colons de la Guyane, prévoyant les désastres de l'émancipation prochaine, proposèrent à la métropole un projet de colonisation ; il fut repoussé.

Alors survint l'émancipation. Ce fut la réhabilitation sociale de toute une race d'opprimés, le triomphe du droit sur la force, une page glorieuse et touchante ajoutée à l'histoire de l'humanité. Mais ce fut aussi la débâcle économique.

Du jour au lendemain, les ateliers agricoles se vidèrent ; les nouveaux affranchis refusèrent le travail. Ils se répandirent en ville, dansant et chantant leur liberté reconquise. Les bras qui fertilisaient le sol l'abandonnèrent ainsi en masse, préférant n'importe quel métier au travail de la terre qu'ils regardaient maintenant comme l'emblème avilissant de leur dur servage.

Quelques exploitations, plus puissamment montées que les autres, résistèrent seules à la ruine, à force de persévérance et d'argent...

La Guyane se trouva bientôt entièrement dépourvue de la main-d'œuvre nécessaire à ses cultures. Le remplacement des 13,000 esclaves subitement affranchis et fuyant les ateliers s'imposait donc. Dès 1852, la Métropole lançait un décret daté du 13 février, sur les immigrations aux colonies françaises et sur les engagements et la police du travail. L'année suivante,

la colonie recevait déjà un fort contingent d'immigrants africains. Elle allait enfin entrer dans une nouvelle ère de prospérité.

Sur ces entrefaites, la Guyane fut désignée comme colonie pénitentiaire. C'est, en effet, en 1854, qu'elle reçut le premier convoi de condamnés. On a pu espérer un moment qu'elle trouverait dans la *transportation* sa régénération économique. Mais aujourd'hui que l'expérience est faite, il faut bien reconnaître que les résultats n'ont pas justifié ces espérances.

En 1855, une nouvelle cause de désarroi vint se greffer sur la première. Nous voulons parler de la découverte, dans le haut du fleuve Approuague, de riches gisements aurifères.

Il passa sur le pays comme un vent de folie. Tout fut abandonné pour les *placers*, où les capitalistes devaient trouver un placement plus avantageux pour leurs fonds, et les ouvriers une plus forte rémunération du travail de leurs bras. La main-d'œuvre agricole, déjà si rare, fit ainsi définitivement défaut, et les quelques exploitations qui avaient pu jusque-là résister à la débâcle de l'émancipation se virent ruinées à leur tour par l'industrie de l'or naissant à la Guyane et y apportant sa fièvre malsaine. Ce fut le coup de grâce donné à l'industrie agricole à la Guyane.

Les conséquences d'une telle révolution économique ne se firent pas attendre. Les vivres et les objets de première nécessité devinrent rares et les habitants de la Guyane se trouvèrent, pour la vie matérielle, aux prises avec des difficultés qui n'ont pas encore complètement disparu, mais qui, depuis quelque temps, se sont sensiblement atténuées.

III. — Constitution géologique

M. Jules Itier a écrit, sur la constitution géologique de la Guyane française, une étude fort intéressante ; l'*Esquisse géologique* de M. Ch. Vélain, qui n'y a rien ajouté quant au

fond, apporte une précision nécessaire sur certains points de science pure restés obscurs jusqu'à lui. Ce sujet a été également traité avec compétence par les ingénieurs qui ont, à diverses époques, écrit sur les gisements aurifères de la colonie : MM. Barvaux, Viala, Levat (1).

L'Église de Cayenne

C'est de ces différentes études que nous nous sommes inspiré, dans le court exposé qui va suivre.

L'ossature minéralogique de la Guyane française paraît se rattacher principalement à trois systèmes de roches, qui ont, semble-t-il, donné naissance aux différentes natures de terrains composant le sol arable guyanais.

(1) Voir les titres de ces ouvrages à la *Bibliographie*, à la fin de ce livre.

Le premier système, celui qui semble constituer la base même et toute l'infrastucture de ce sol, se compose de roches endogènes, cristallophylliennes, représentées essentiellement par des gneiss, des granulites, la leptynite et la diorite, et se rattachant à l'époque primitive.

Les *gneiss* (gneiss à amphibole, gneiss granitoïde, et surtout gneiss gris) occupent une aire fort étendue. Ils font saillie çà et là dans les terres basses des côtes et affleurent presque sans discontinuité, depuis le niveau des premiers sauts des rivières jusqu'à la chaîne des Tumuc-Humac et au-delà.

La *granulite* à mica noir se présente sur le cours supérieur du Maroni, à peu près au niveau du confluent de l'Awa et du Tapanahony, sous la forme d'un affleurement large de dix lieues environ et long de cinquante. Elle affleure encore à différents niveaux du Haut-Maroni, mais en bandes bien moins importantes.

La *leptynite* affecte les mêmes aires que les gneiss et émerge, en outre, au centre de l'île de Cayenne, où elle se montre fréquemment associée à la *diorite*. Cette dernière roche, appelée *grison* dans le pays, constitue une grande partie des montagnes de l'île.

Le second système se compose exclusivement de *roches schisteuses* (schistes micacés, schistes talqueux, schistes argileux) et de *quartzites*. Cette formation paraît se rapporter au terrain de transition (système préambrien) et présente d'ailleurs fort peu d'importance, quant à l'étendue de son aire. Il affleure principalement dans le voisinage des Tumuc-Humac et en bandes parallèles à leur direction, occupant les intervalles qui séparent entre elles les principales lignes de sauts, lesquelles correspondent aux affleurements gneissiques et granitiques.

Un troisième système correspond à la présence de la *limonite*, roche ferrugineuse composée d'hydrate de peroxyde de

fer, mêlée d'argile et de sable. Elle est tantôt d'une contexture spongieuse, tendre, se désagrégeant facilement et contenant fréquemment des lits de kaolin coloré en rouge par des oxydes ferriques : c'est la *roche à ravet* du pays ; tantôt plus compacte, présentant un aspect métallique et constituant un véritable minerai de fer ; elle contient alors de 65 à 72 0/0 de peroxyde de fer : c'est la *limonite fibreuse*, ou *hématite brune* proprement dite. Ce terrain ferrugineux, assez jeune, se rapporterait aux étages supérieurs de l'époque tertiaire (1). Son aire est assez étendue, constituant une série de collines ou de plaines hautes qui bordent les terres basses, depuis l'Oyapock jusqu'à la Mana. Il affleure très largement dans l'île de Cayenne, où il forme la montagne de Baduel, qui est une véritable mine de fer, et détermine la coloration rouge du sol de la ville et des environs. Il constitue aussi les montagnes d'Approuague, de Kaw, de la Gabrielle, de la Comté et du cours moyen de l'Oyak.

La physionomie topographique de la Guyane paraît être le résultat de deux soulèvements successifs, dont le premier correspondrait aux petites chaînes dont la direction E.-N.-E.-O.-S.-O. coupe les rivières à la hauteur des premiers sauts. Ce premier mouvement géologique semble contemporain de l'apparition de la *pegmatite*, roche métamorphisante dont la masse a soulevé et traversé toutes les couches des deux premiers systèmes de terrains précédemment décrits, les gneiss et les schistes, donnant ainsi lieu à des filons et à des surfaces recouvrantes souvent considérables. D'autres éruptions de roches granitoïdes diverses (granites, granulites, diorites) ont, en même temps, soulevé et traversé les couches anciennes de gneiss et de micaschistes.

---

(1) M. Levat a montré récemment que ce terrain, du reste entièrement azoïque, n'est que le résultat de la transformation sur place de la diorite.

Ce premier relief a été modifié par un second soulèvement plus important, auquel se rattache l'émersion de la chaîne des Tumuc-Humac, courant de l'Est à l'Ouest, et paraissant devoir son existence à l'apparition d'une roche basique noire, holocristalline, à aspect basaltique, la *diabase*. Cette roche est souvent confondue en Guyane avec la diorite, sous la dénomination de grison, et se présente sous la forme de dykes inclus dans les gneiss, la diorite stratiforme et la leptynite.

C'est ce second soulèvement qui, effaçant en partie les pentes de la première dislocation, a occasionné les plissements de terrains qui ont servi de lits aux cours d'eau actuels et ont ainsi déterminé leur direction perpendiculairement aux premières chaînes de collines. C'est là l'origine du relief actuel de la Guyane française, « consistant principalement, dit M. Vélain, au-delà des terres basses qui règnent sur le littoral, en une série de terrains étagés, plus ou moins ondulés, disposés parallèlement à la côte et s'élevant successivement vers la chaîne montagneuse des Tumuc-Humac. »

« C'est, ajoute-t-il ailleurs, aux intercalations si fréquentes de roches éruptives massives au travers de ces roches feuilletées, et, par suite, au défaut d'homogénéité du sol au travers duquel le creusement a dû s'effectuer, que les fleuves de la Guyane doivent de présenter, dans la majeure partie de leur cours, une pente brisée par une succession de barrages, donnant lieu à tout autant de bassins étagés, qui ne se relient entre eux que par des rapides ou des sauts. Le travail d'érosion du fleuve, singulièrement facilité par l'état de fendillement et la fissilité des roches gneissiques, se trouve subitement entravé à la rencontre d'un massif de roches granitoïdes dures et résistantes ; l'eau, par suite, s'accumule en arrière d'un barrage trop résistant pour se laisser entamer, et ne peut vaincre l'obstacle qu'en se précipitant par-dessus en cascade. C'est alors au pied de ces chutes que se concentre le travail méca-

nique de l'érosion, la vitesse de l'eau étant retardée, ou même nulle, entre deux sauts. »

IV. — La Faune

La faune de la Guyane est exceptionnellement riche. Elle est la même, à quelques différences insignifiantes près, que celle, si réputée parmi les naturalistes, du Brésil et du Pérou.

Le sujet est si vaste que nous ne pouvons ici que l'effleurer rapidement. Nous négligerons entièrement les animaux inférieurs tels que Protozoaires, Cœlenthérés, Echinodermes et Vers, dont les espèces locales, d'ailleurs peu étudiées, offrent aux spécialistes un champ immense et presque vierge de recherches fructueuses.

Dans l'embranchement des Arthropodes nous citerons, dans l'ordre des Crustacés isopodes : la cloporte commune (*Oniscus murarius*, Cuv.) et le ravet-roches (*Lygia oceanica*, L.); dans l'ordre des crustacés macroures, la crevette de mer (*Palæmon squilla*, L.); l'écrevisse (*Astacus fluviatilis*, Rond.); le homard (*Homarus vulgaris*, Bel.) et la langouste commune (*Palinurus vulgaris*, Latr.); dans l'ordre des crustacés anomoures, le Bernard-l'Hermite (*Pagurus Bernhardus*, L.); parmi les crustacés Brachyures, les diverses variétés de crabes, le crabe commun (*Carcinus mænas*, L.), le crabe tourteau (*Cancer pagurus*, L.), ou chancre, dont la chair est mangée en soupes pimentées. Dans la classe des Arachnides, il y a lieu de citer les diverses espèces de scorpions et d'araignées, et en particulier l'araignée-crabe (*mygale avicularia*, L.) dont la morsure venimeuse est presque aussi redoutable, d'aucuns disent plus redoutable que celle de la vipère, et qui vit dans une toile à tissu résistant, et en forme de tube, entre les pierres ou dans les fentes de l'écorce des arbres. Dans la classe des Myriapodes, nous avons : le yule commun (*julus terrestris*, L.) inoffensif, et la scolopendre ou mille-pattes (*scolopendra*

morsitans, Gerv.) dont la morsure est venimeuse. Enfin, dans la classe des insectes, qui présente ici une richesse et une variété vraiment exceptionnelle, citons au hasard : le fulgore porte-lanterne (*fulgora lanternaria*, L.), le ravet (*periplanata americana*, Fabr.), la chique (*sarcopsylla penetrans*, L.), le ver luisant (*lampyris noctiluca*, L.), ou mouche à feu, l'arlequin de Cayenne (*acrocinus longimanus*, L.), le roi des insectes, et dont le nom indique l'habit, la lamie de Cayenne (*lamia horrida*, Fabr.), capricorne d'une rare beauté, la mouche-éléphant (*oryctes nasicornis*, L.), le maringouin (*culex pipiens*, L), sorte de cousin, excessivement incommode, le *dermatobia hominis*, Goudot, diptère dont la larve, appelée *ver macaque*, vit dans les tissus tégumentaires de l'homme, où elle occasionne une tumeur purulente, de laquelle elle est du reste extraite sans difficulté; la termite (*termes lucifugus*) ou fourmi blanche, qui perce le bois des meubles et des constructions, et dévore même les vêtements de l'homme; un grand nombre d'espèces de fourmis : plusieurs sont venimeuses, comme la *fourmi flamande*, dont la piqûre donne la fièvre. Une autre, la fourmi-manioc (*œcodoma cephalotes*, Latr.), est l'ennemi redoutable des plantations qu'elle dépouille de leurs feuilles pour en garnir son nid; enfin, le *bombyx hesperus*, L. dont la larve est le ver-à-soie de Cayenne, qui donne un produit de première qualité, et les abeilles sauvages de la Guyane (*Melipona geniculata*, M. *scutellaris*, et *Trigona flaveola*, *Tr. cilipes*, *Tr. fulvipes*), dont le miel est fort apprécié.

Dans l'embranchement des Mollusques, nous trouvons, parmi les lamellibranches : la moule commune (*mytilus edulis*, L.), l'huître (*ostrea edulis*, L.) et un coquillage très recherché par les créoles, la girique; parmi les gastéropodes : le mantouni ou vigneau, et le bigorneau (*turbo pethrolatus*), qui sont également comestibles.

L'embranchement des Vertébrés nous offre principalement à étudier : de nombreux poissons de mer, de rivières ou de marais, des reptiles également nombreux dont quelques-uns fort curieux, des oiseaux uniques au monde pour la beauté de leur plumage, enfin une grande variété de mammifères.

Mentionnons d'abord parmi les poissons : le requin (*carcharias verus*, Rond.) et divers squales (*scyllium-squatina*, etc.), la torpille (*narcine brasiliensis*, Ott.), la raie comestible (*Raja babis*), l'anguille commune des rivières (*anguilla murena*), la carpe (*cyprinus carpio*, L.), dont la chair est très délicate, le *xiphias gladius*, L., ou espadon armé d'une double scie en avant de la tête, le poisson-lune (*orthagoriscus mola*, Bl.), la gymnote (*gymnotus electricus*, L.), célèbre par les expériences de Humboldt, et dont la décharge peut foudroyer un homme, le machoiran (*silurus felis*, L.) dont la vessie natatoire, appelée *nuage*, sert à fabriquer une ichtyocolle qui fait une grande concurrence à celle de l'esturgeon d'Europe, le crapaudin de Cayenne (*pimelodes bufonius*, Val.), le silure épineux de la Guyane (*arius herzbergii*), l'asprède crapaud (*aspredo batrachus*) et un grand nombre de siluroïdes (*doras*, *platystoma*, *chætostomus*, etc.), plus ou moins comestibles (poissons à limon); le gros-yeux (*anableps gronovii*, Val), remarquable par ses yeux saillants, le pilote (*loricaria cataphracta*, L.) qui, d'après une vieille croyance populaire, ramène au port les embarcations égarées, la carangue (*caranx trachurus*, L.) dont la chair fine est très recherchée, la sole (*solea vulgaris*), le gros-ventre (*chironectes pictus*, Cuv.), qui, mis à sec et roulé sur le sable, gonfle du ventre au point d'éclater avec fracas comme une vessie distendue et dont le corps, conservé par la fumure, laisse découler une graisse vénéneuse qui le fait utiliser pour la destruction des fourmis domestiques; puis enfin, le mulet, le parassis (*mugil cephalus*), la lubine, la vieille, le palika, l'acoupa, l'aymara, le

comata et le coumarou, dont la chair est particulièrement recherchée, et qui sont considérés à juste titre comme les meilleurs poissons de la Guyane.

Parmi les Reptiles ophidiens, nous avons d'abord les venimeux : le serpent corail (*elaps corallinus*, L.), le serpent à sonnettes (*crotalus horridus*, L.) dont la queue est munie d'étuis cornés produisant un bruit particulier, le serpent chasseur, le serpent agouti, les grages qui sont sans doute des variétés de trigonocéphales (*bothrops*), puis les non-venimeux : le rouleau de la Guyane (*tortrix scytale*, Hmpr.), et le réseau (*typhlops reticulata*, G. Cuv.), le serpent à deux têtes ou maman-fourmis (*amphibæna fuliginosa*) qu'on trouve fréquemment au fond des galeries souterraines composant le nid des fourmis-manioc; enfin le boa devin (*boa constrictor*, L.), appelé couleuvre-terre par les Guyanais, et diverses espèces aquatiques du même genre (*boa murena*, L.) *B. caninus*, L.) appelées couleuvres d'eau.

Les sauriens nous offrent : l'agaman ou agama (*agama colonorum*, Daud.), sorte de caméléon, l'ignane vert (*iguana tuberculosa*, Lam.) dont la chair fine et blanche et surtout les œufs sont très recherchés par les créoles, et le lézard-terre ou iguane marbré (*polychrus marmoratus*, Cuv.) également comestible; les hydrosauriens comprennent principalement : le caïman (*jacare sclerops*, Schm.) qui est le crocodile d'Amérique et dont la chair fortement musquée est cependant mangée par les Chinois avec les marques de la plus vive satisfaction. Les chéloniens sont représentés à la Guyane, d'une part, par deux variétés de tortues de mer, la petite (*chelonia esculenta*, Merr) et la grosse (*carretta imbricata*, L); d'autre part, par diverses variétés terrestres : la tortue matamata (*chelys fimbriata*, Schweig), dont la morsure très douloureuse passe à tort sans doute pour venimeuse, la tortue kaouane (*testudo caretta*, L.) dont la carapace fort belle est recherchée dans le

commerce; enfin, la tortue commune (*testudo tabulata*, Daud.), très recherchée pour sa chair, qui est mangée en soupe ou en *carry* par les créoles.

Les oiseaux de la Guyane, nous l'avons dit, sont les plus beaux du monde. Lors de l'invasion des troupes anglo-portugaises, en 1809, la collection Martin, riche de nos plus beaux spécimens, fut enlevée; elle figure aujourd'hui au Britisch-Museum, à Londres, dont elle constitue une des plus rares curiosités. Nous citerons dans l'ordre des palmipèdes : le canard sauvage (*anas boschas*, L.), le grand-gosier ou pélican (*pelecanus onocrotalus*, L.), la frégate (*Trachypetes aquila*, L.), le phaéton ou paille-en-queue (*Phaëton œthereus*, L.), le goéland (*larus canus*, L.), le bec-en-ciseaux (*rhynchops nigra*, L.), la sarcelle (*anas querquedula*, L.). Les échassiers nous offrent : le pluvier (*charadrius*, Sp.), la bécasse (*scolopax rusticola*, L.), la bécassine (*gallinago media*, Gray), le héron de la Guyane (*ibis rubra*, Vieill.), improprement appelé flamant, la grue cendrée (*grus cinerea*, Bâchot), la ralle d'eau (*rallus aquaticus*, L.), le jacana (*parra jacana*, L.), la poule d'eau (*gallinula chloropus*, Lath), le serpentaire d'Amérique (*dicholophus cristatus*, Ill), l'agami (*psophia crepitans*, L.), le kamichi (*palamedea cornuta*, L.) dont les ailes sont armées d'un ergot, l'ibis à masque noir (*ibis melanopis*, Wagl.), l'aigrette blanche (*herodias alba*), etc.. Parmi les gallinacées, nous trouvons le hocco (*crax guianensis*, Briss) gros comme une petite dinde, au bréchet garni d'une épaisse couche musculaire, que l'on mange grillée, comme le filet de bœuf; cet oiseau est muni sur le sommet de la tête d'un panache noir, de plumes frisées et soyeuses, très recherchées pour la parure des dames; la maraye (*penelope marail*, Gmel = *salpiza marail*, Wagl.) dont la chair est également excellente et qui se tient sur les arbres; la perdrix grise (*perdrix cinerea*, Briss.), la perdrix rouge (*P. rubra*,

Temm), la caille (*coturnis*, Sp.), etc... Parmi les colombidés, nous avons : la tourterelle commune (*turtur auritus*, Bp.), le pigeon ramier (*columba livia*, L.), etc...

Les grimpeurs sont représentés par : le toucan toco (*rhamphastus toco*, L.), l'aracari (*pteroglossus aracari*, Ill.), le couroucou (*trogon curucui*, L.), le torcol (*Iynx torquilla*, L.), une grande variété de perroquets, l'ara (*macrocercus*, sp. Vieill.), le paraqua (*ortalida momot*, Wagl.), les perruches (*melopsittacus*, sp.), etc... Parmi les passereaux, citons : le manakin de Cayenne (*pipra aureola*, L.), le coq de roches (*rupicola aurantiaca*, Vieill.), le cotinga de Cayenne (*cotinga cayana*, Geoff), des mésanges, des grives, des rossignols, des alouettes, des papes, des cardinaux, des évêques, des colibris (*rhamphodon*, *phaëtornis*, *trochilus colubris*, L.), etc... Les rapaces comprennent : une variété d'effraye (*strix*, sp.), le mo-oué-yo, le condor (*sarcorhamphus gryphus*, Geoff.), le grand aigle (*aquila*, sp.), l'urubu (*cathartes urubu*, Ill.) qui passe à tort pour contribuer dans une large mesure à la propreté des rues de Cayenne, et la harpie (*harpyia ferox*, Les.).

Nous arrivons enfin à la classe la plus importante celle des mammifères ; citons principalement : parmi les marsupiaux pédimanes : le pian ou sarigue (*didelphys cancrivora*, Gm.), l'opposum (*d. opposum*, L.) et le yapoc (*chironectes yapoc*, Ill.), tous trois remarquables par le pénis bifide du mâle, la poche marsupiale et la double vulve de la femelle ; parmi les cétacés, les marsouins (*phocæna communis*, Less), qui n'a pas moins de quatre à cinq pieds de long et remonte souvent dans l'embouchure des rivières ; le dauphin ou boto (*inia geoffroyi*) ; parmi les édentés : le tamanoir à crinière (*myrmecophaga jubata*), le tamanoir à deux doigts (*m. didactyla*, L.), le grand tamanoir ou tamendou (*m. tetradactyla*, L.) ; le tatou noir (*dasypus novemcinctus*, L.), le tatou géant (*D. gigas*, Cuv.) dont la bouche est garnie de près de

100 dents et qui est devenu extrêmement rare ; l'aï ou paresseux (*Bradypus tridactylus*. Cuv.) ; le grand paresseux à deux doigts ou unau (*choloepus didactylus*, Ill.) ; parmi les ongulés imparidigités : le tapir ou maïpouri (*tapirus americanus*, L.) de la grosseur d'un petit cheval, avec un dos très large, des jambes courtes et fortes et une trompe analogue mais beaucoup plus petite que celle de l'éléphant, et parmi les ongulés paradigités : le pécari à collier ou patira (*dicotyles torquatus*. Cuv.), le pécari à lèvres blanches (*D. labiatus*. Cuv.), le cariacou (*cervus nemoralis*) ; parmi les sirènes, le lamentin (*manatus australis*, L.) ; parmi les rongeurs : le cobaye ou cochon d'Inde (*caria cobaya*, Schreb.), inconnu à l'état sauvage, le pack ou paca (*cœlogenys paca*, L.), l'agouti (*dasyprocta aguti*, L.), ces deux espèces très recherchées pour leur chair fine et savoureuse, l'acouchi (*chloromys akuschy* = *dasyprocta acuschy*, Desm.), le cabiaï ou capiaï (*hydrochœrus capibara* (Erxl.) le plus grand des rongeurs connus (4 pieds de long) aux pattes à moitié palmées et aussi habile à plonger qu'un canard, le porc-épic de la Guyane ou couendou (*cercolabes prehensilis*, L.) qui jouit de la faculté de détacher à volonté les piquants dont sa peau est couverte ; parmi les carnivores : le chien-crabien (*cancrophagus major*), le chien-bois, la loutre (*lutra brasiliensis*, Ray) dont la peau fournit une belle fourrure, mais dont la chair est puante et immangeable, elle se nourrit de poissons ; le cougouar ou tigre rouge (*felis puma*. Traill = *f. concolor*, L.) : le jaguar (*felis onca*, L.) ; le tigre-ocelot (*f. pardalis*, L.), le chat-tigre et le chat sauvage (*felis catus*, L.) ; parmi les cheiroptères : le vampire (*phyllostoma spectrum*, L.) ; et diverses chauves-souris frugivores ; parmi les primates : le micou (*mico argentatus*, Less.), le ouistiti (*hapale jacchus*, Geoff), le tamarin ou petit lion (*midas rosalia*, L.), le saki-satan (*pithecia satanas*, Geoff), le saïmiri (*chrysothrix sciurea*, L.), le sagouin (*callithrix personata*,

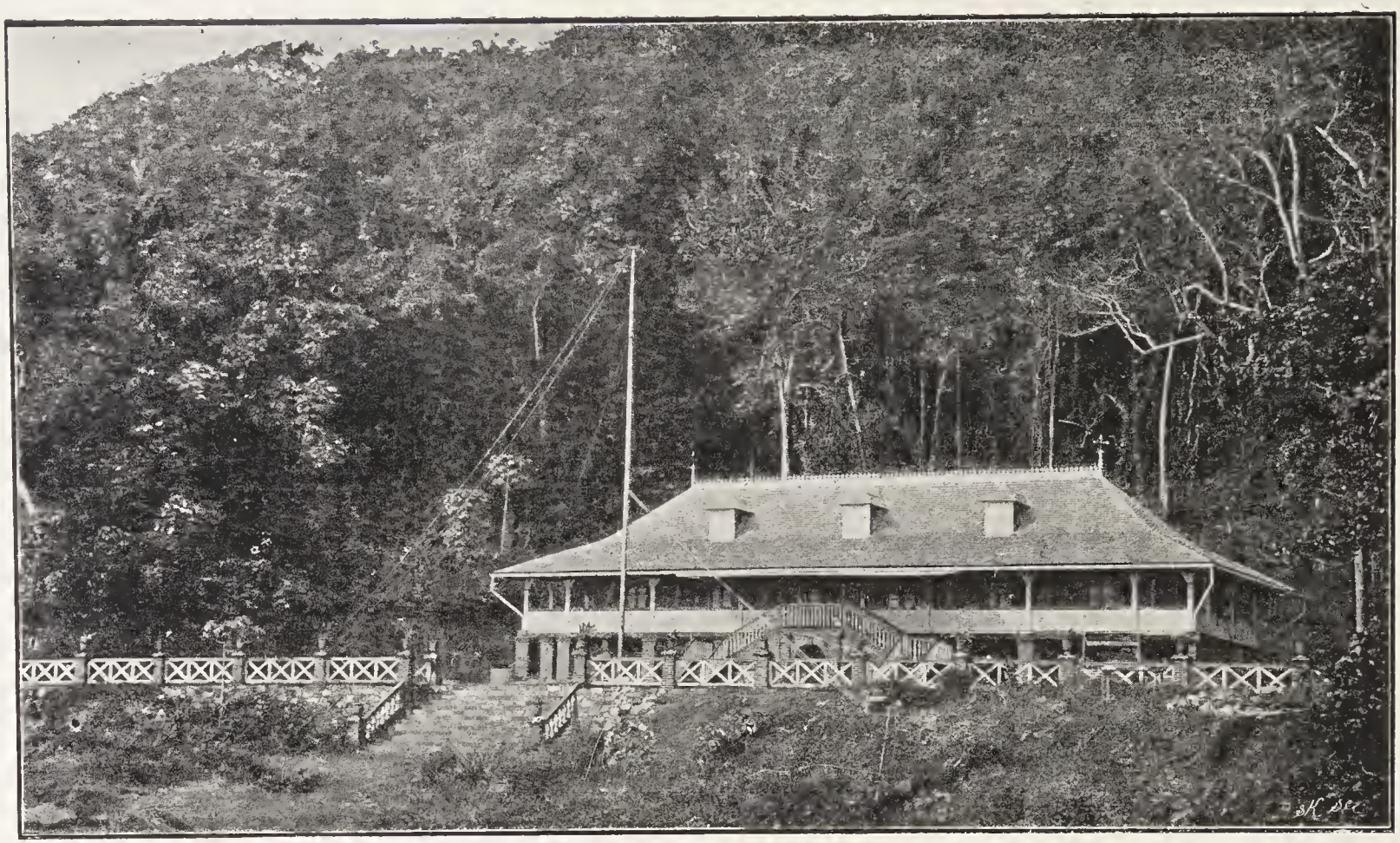
Geoff), le sajou, saï ou capucin (*cebus capucinus*, L.), l'Atèle-koata ou singe noir (*ateles belzébuth*, Geoff), l'alouatte, singe-hurleur noir (*mycetes niger*, Geoff), l'alouatte singe-hurleur rouge (*mycetes seniculus*, L.), dont l'hyoïde est renflé, vésiculeux et l'appareil vocal double, lui permettant d'émettre à la fois des sons aigus et des sons graves.

Tels sont les principaux représentants de la faune de la Guyane française. Nous avons dû nous contenter, le plus souvent, d'une simple énumération, parce qu'une description, même sommaire, de chaque espèce, nous aurait entraîné bien au delà de notre cadre.

V. — La Flore de la Guyane

Les plantes indigènes sont, pour ainsi dire, innombrables à la Guyane, et les ouvrages qui en traitent, d'ailleurs très rares, n'en énoncent certainement qu'une faible partie. On sait, en effet, que c'est sous la zone torride que la diversité des espèces botaniques atteint son maximum ; que toutes ou presque toutes les familles connues y sont représentées, et que dans chaque zone restreinte de cette région, on peut compter une quantité considérable d'espèces distinctes. Or, les Guyanes passent pour être une des régions tropicales les plus riches en végétation. Elles sont comprises dans ce qu'on a appelé la *région des Palmiers*, parce qu'elles en renferment le plus grand nombre d'espèces et de variétés.

Les Mimosées paraissent être la famille la plus nombreuse de notre flore ; puis, viendraient les Scitaminées, les Liliacées et les fougères arborescentes. Les plantes épidendres (lorenthacées, orchidées, aroïdées, broméliacées, cactées, etc...) constituent également une caractéristique des forêts guyanaises. Les plantes grasses y ont aussi de nombreux représentants, parmi les cactées et les euphorbiacées. Enfin,



Chalet du Gouverneur à Bourda

la famille des graminées fournit quelques types qui caractérisent la zone torride ; ce sont principalement les cannes et les bambous.

Comme pour la faune, nous nous contenterons, ici, d'une rapide énumération des principales espèces. Nous nous en tiendrons uniquement aux végétaux angiospermes, négligeant entièrement ce qui concerne les tallophytes, les muscinées, les cryptogames vasculaires, et parmi les phanérogames, les gymnospermes.

Parmi les Monocotylédones, nous citerons tout d'abord quelques graminées : le vétiver (*andropogon muricatus*), la citronelle (*andropogon schœnanthus*, L.), le bambou commun (*bambusa arundinacea*) et la canne à sucre (*saccharum officinarum*) ; une cypéracée, l'herbe coupante (*cyperus elegans*) ; une aroïdée, la signine (*caladium seguinum*) ; quelques palmiers : le maripa (*attalea maripa*), l'aouara commun (*astrocaryum vulgare*), le pinot (*euterpe oleracea*), le comou (*œnocarpus comou*), le palmiste à colonne (*oreodoxa oleracea*), le cocotier (*cocos nucifera*), le palmier-bâche (*mauritia flexuosa*), etc... La famille des commélinacées est représentée par le raguet-crapaud (*tradescentia diuretica*, Mart.) ; celle des amaryllidacées par l'aloès (*agave americana*, L.) et le lys rouge (*amaryllis punica*, Lmk.) ; celle des dioscoréacées, par l'igname (*dioscorea batatas*) ; celle des iridées par l'envers (*cipura paludosa*, Aubl.), le spécifique du tétanos, au dire des créoles ; celle des broméliacées par le caratas (*bromelia karatas*, L.) et l'ananas (*bromelia ananas*) ; celle des musacées par le bananier (*musa paradisiaca*) et le bacovier (*musa sapientium*) ; celle des scitaminées par le genipa-balisier (*amomum pyramidale*, Lk), le gingembre (*amomum zinziber*, L.), l'arouman (*maranta arouma*, Aubl.), le balourou (*heliconia caribea*, Lmk.) ; enfin, celle des orchidées par la vanille (*vanilla aromatica*, Sw.), l'*epi-*

dendron bifidum. Aubl. et une grande variété d'espèces très belles, encore à peine connues des botanistes.

Dans la classe des Dicotylédones, les familles appartenant aux apétales supérovariées sont représentées : les urticacées par le bois bagasse (*bagassa guianensis*, Aubl.), essence de construction, l'abérémou (*perekea guianensis*, Aubl.), le bois canon (*cecropia peltata*, L.) ; les pipéracées par le congono (*peperomia trifolia*, Dietr.), la salade-soldat (*Peperomia procumbens*, C. D. C.), le pourpier-savanes (*piper obtusifolium*, Jacq.) ; le poivre noir (*piper nigrum*) ; les polygonacées par le raisinier bord de mer (*coccoloba uvifera*, L.) ; les chénopodiacées par la poudre aux vers (*chenopodium ambrosioïdes*, L.), le semen-contra des créoles ; les phytolaccacées, le douvant-douvant ou verveine puante (*petiveria alliacea*, L.), l'épinard de Cayenne (*phytolacca decandra*, L.) dont le fruit contient une matière colorante violette, très abondante ; les nyctaginées, la belle-de-nuit (*mirabilis jalapa*, L.) et les divers ipecas créoles (*boerhaavia decumbens, diffusa et paniculata*) ; celles appartenant aux apétales inférovariées comprennent : les anonacées, le corrosol murique (*anona muricata*, L.), la pomme-canelle (*arrona squamosa*, L.), le poivre maniguette (*xylopia aromatica*, Baill.), le couguérécou (*X. frutescens*, Aubl.) ; les myristicées, le muscadier (*myristica fragans*, Houtt.), le yayamadou (*myristica sebifera*, Sw.) ; les lauracées, l'avocatier (*laurus persea*, L.), le sassafras (*acrodiclidium chrysophyllum*, Meiss.). Nous trouvons dans la catégorie des dialypétales supérovariées : des malvacées, le fromager (*bombax globusum*, Aubl.), le coton herbacé (*gossypium herbaceum*, L.), le calou (*hibiscus esculentus*, L.), l'oseille guinée rouge (*hibiscus sabdariffa*, L.), le ouadéouadé (*malva ulmifolia*, Balb.) ; des ternstrémiacées, le pekea (*pekea ternata*, Poir) ; des géraniacées, le bilimbi (*averrhoa bilimbi*, L.) et la carambole (*averrhoa carambola*, L.) ; des

clusiacées, le mani (*moronobea coccinea*, Aubl.) ; des humiricées, le bois rouge (*humiria balsamifera*, J. St. H.) ; des euphorbiacées, le couami (*conami brasiliensis*, Aubl.), que les Indiens emploient pour enivrer le poisson dans les rivières et les marais, la grande malnommée rouge (*euphorbia hirta*, L.), le mancenillier (*hippomane mancinella*, L.), le manioc (*jatropha manihot*, L.), le ouabé (*amphalea diandra*, L.) ; des bixacées, le rocouyer (*bixa orellana*, L.), plante tinctoriale ; des passiflorées, le couzou (*passiflora edulis*, Sims), la barbadine (*P. quadrangularis*, L.) dont les racines sont vénéneuses ; des térébinthacées, l'acajou à pommes ou anacardier (*anacardium occidentale*, L.), l'aracouchini (*icica aracouchini*, Aubl.), le mangnier (*mangifera indica*, L.), le pommier de cythère (*spondias dulcis*, Forst.) et le mombin (*spondias lutea*, L.) ; des légumineuses, le panacoco-jéquirity (*abrus precatorius*, L.), le copahu (*copaïfera guianensis*, Desf.), le gaïac de la Guyane (*dipteryx odorata*, Wild.), l'immortelle (*erythrina corallodendron*, L.), l'indigotier (*indigofera anil*, L.), le grand panacoco (*swartzia tomentosa*, D. C.) et le sinapou (*tephrosia toxicaria*, Pers.), autre plante à enivrer le poisson ; des rosacées, le prunier d'anse (*chrysobalanus icaco*, L.) et le couépi (*couepia guianensis*, Aubl.).

Parmi les dialypétales inférovariées, citons les familles suivantes représentées : les cactées, par la raquette (*cactus opuntia*, L.) ; les ombellifères, par l'anis (*carum anisum*, Baill.), le raguet-la-fièvre (*eryngium fœtidum*, L.), etc...

Les gamopétales supérovariées comprennent : les ébénacées, représentées par le plaqueminier-mabolo (*diospyros chloroxylon*) ; les sapotacées, par le sapotiller comestible (*achras sapota*, L.), le balata (*mimmops balata*, Gœrtru) ; les solanées, par le piment (*capsicum annuum*, L.), le datura (*datura stramonium*, L.), le tabac (*nicotiana tabacum*, L.), le

batoto (*physalis pubescens*, L.), amer très énergique, l'alaman (*solanum nigrum*, L.), etc... ; les borraginées, par le crète-coq (*heliotropium indicum*, L.), le montjoly (*varronia globosa*, Desv.), plante aromatique, etc... ; les convolvulacées, par la patate sauvage (*batatas paniculata*, Choisy), la patate purgative (*piptostegia pinsonis*, Mart), etc... ; les oléacées, représentées par le mayépé (*linociera tetrandra*, R. Br.) et le jasmin d'Espagne (*jasminum grandiflorum*, L.); les apocynées, par l'alamande (*allamanda cathartica*, L.), le quienbédent (*ambelania acida*, Aubl.), la caméraire (*cameraria latifolia*, L.), le poirier de la Guyane (*couma guianensis*, Aubl.), riche en gutta, le buisson de la Guyane (*echites syphilitica*, L.), le hya-hya (*tabernemontana utilis*, Arn), etc. ; les gentianées, représentées par la centaurelle (*exacum guianense*, Aubl.), la voyère bleue (*voyria caerulea*, Aubl.), le tachy (*tachia guianensis*, Aubl.) ; les scrofulariacées, par l'herbe aux brûlures (*bacopa aquatica*, Aubl.), le basilic sauvage (*matoubea pratensis*, Aubl.), le balai doux (*scoparia dulcis*, L.), etc... ; les bignoniacées, par le copaïa (*bignonia copaïa*, Aubl.), l'ébène verte (*tecoma leucoxylon*), le calebassier (*crescentia cujete*, L.), etc... ; les acanthacées, par le carmentin (*dianthera pectoralis*, Gmel), etc... ; les verbénacées, par le bois-tabac (*manabea villosa*, Aubl.), le marie-crabe (*lantana camara*, L.), la crète d'Inde (*verbena jamaïcensis*, L.), etc... ; les plantaginées, par le plantain (*plantago lanceolata*, Hook.), etc...

Enfin, les gamopétales inférovariées comprennent les familles suivantes, représentées principalement : les cucurbitacées, par le melon d'eau (*citrullus vulgaris*, Schrad) ; le giraumont (*cucurbita moschata*, Duch), le nhandiroba, ou liane contre-poison (*fevillea trifoliata*, L.), la calebasse terre (*lagenaria vulgaris*, Su), la liane-torchon (*momordica surculata*), etc... ; les rubiacées, par l'ipéca (*cephælis ovea*, ou

COMITÉ FRANÇAIS DES EXPOSITIONS A L'ÉTRANGER
N° 506
BIBLIOTHÈQUE

ipecacuahna), le caféier de la Guyane (*coffea guianensis*), le génipa mérian (*genipa americana*, L.), la racine d'or, ou mungo (*ophyorhiza mungos*, L.), l'herbe à crochets (*ourouparia guianensis*, Aubl.) ; enfin, les composées représentées par le ragnet françois (*ageratum conizoïdes*, L.), l'ayapana (*eupatorium ayapana*, Vent), la salade Mme Hector (*lactuca guercina*, L.), le guaco (*mikania guaco*), etc...

Pour la composition de cet article qui n'est qu'un catalogue, forcément très restreint et très incomplet, des plantes les plus communes et les plus généralement employées à divers titres, nous nous sommes aidé principalement de l'ouvrage de Fusée-Aublet, déjà ancien, et de la brochure si intéressante que vient de publier M. le docteur Heckel sur les *Plantes médicinales et toxiques de la Gayane française*.

Nous renvoyons à ces ouvrages ceux qui désireraient avoir des renseignements détaillés, soit sur la description, soit sur l'emploi des plantes que nous venons d'énumérer. Ajoutons qu'ils sont eux-mêmes très incomplets. On peut dire, en somme, qu'il n'existe ni catalogue, ni herbier complets de la flore de la Guyane, qui, cependant, mérite bien cet honneur.

VI. — Climatologie

Saisons. — En Guyane, deux saisons se partagent l'année : la *saison sèche*, ou été, et la *saison des pluies*, ou hivernage. La température étant à peu près constante pendant toute l'année, ce sont, en effet, les variations barométriques, bien plus que les variations thermométriques, qui règlent ici les saisons. Certains auteurs vont jusqu'à admettre l'existence en Guyane de quatre saisons distinctes, deux étés et deux hivers, alternant entre eux. Cette thèse paraît difficilement soutenable.

Température. — En réalité, la température en Guyane varie normalement entre 20° et 32°, limites extrêmes. Mais,

d'après les observations continuées depuis un grand nombre d'années à l'hôpital militaire de Cayenne, la température moyenne du mois le plus frais de la saison pluvieuse est voisine de 25° et celle du mois le plus chaud de l'été de 27°. La variation n'est ainsi que de 2° en moyenne : le climat de la Guyane habitée, qui est essentiellement *marin*, est donc, en outre, l'un des plus *doux* qu'il y ait au monde, dans le sens météorologique du mot. Les mois les plus chauds de l'année sont août et septembre ; ceux de janvier et de février sont les plus frais. Par la faible variation de ses températures moyennes extrêmes, la Guyane se trouve être voisine de la ligne imaginaire que les météorologistes appellent *Équateur anallothermique*.

On voit ainsi qu'en réalité, le climat de la colonie est loin d'être aussi chaud et inhabitable qu'on l'a si souvent dit. Cela tient à ce que, en dehors de la latitude, il faut compter diverses influences, telles que l'altitude, le voisinage ou l'éloignement des mers, le régime des vents et courants marins, l'exposition, le revêtement des sols, etc.... qui agissent diversement sur la température d'un lieu. Or, la Guyane se développe sur une longueur d'environ quatre-vingts lieues de côtes (non compris le contesté) ; elle est en outre, pendant les trois quarts de l'année, exposée aux vents humides et frais du Nord et du Nord-Est ; enfin, son sol est presque entièrement couvert d'épaisses forêts. Toutes ces circonstances concourent à y adoucir les moyennes thermométriques et à y abaisser le passage des lignes isothermes. On sait d'ailleurs que, d'une façon générale, le climat des Amériques est bien moins chaud, à latitudes égales, que celui de l'Ancien Continent.

Vents et pluies. — De juillet à décembre les vents dominants sont les vents du S. E. (Alizés Sud-Est). Venant de l'Atlantique méridional, ils traversent le Brésil Oriental et les monts Tumuc-Humac, où ils abandonnent leur excès d'humi-

dité, et arrivent à la Guyane dans un état hygrométrique voisin du minimum. C'est la saison de la sécheresse, ce qu'on appelle le Grand Eté. Vers la fin de cette saison, les vents secs du S. E. commencent à être contrariés par ceux du N. E. (alizés Nord-Est) qui vont prédominer dans la période suivante ; il en résulte un mouvement ascensionnel, d'où refroidissement et chûte de pluies légères et irrégulières. De décembre à avril, les vents du N. E. s'accentuent et bientôt prédominent. Mais les montagnes guyanaises, peu élevées, sont d'abord impuissantes à exercer sur les masses humides de l'atmosphère une action condensatrice suffisamment énergique. Aussi, les pluies de cette période, bien que sensiblement plus abondantes que celles des mois immédiatement précédents, sont encore faibles et rares. Vers les mois de février, mars, où le soleil passe au zénith de la colonie, elles sont même ordinairement interrompues par deux ou trois semaines de beau temps. C'est ce qu'on appelle le *Petit été*. La saison pluvieuse s'établit franchement dès que, avec le mois d'avril, les vents humides du N. E. continuant à prédominer, ceux du S. E. commencent à souffler, forçant les premiers à s'élever et à abandonner, par le refroidissement qui résulte de cette ascension, leur excès d'humidité, sous forme de pluies abondantes et très fréquentes. C'est l'*Hivernage*, qui dure jusqu'en juin, juillet.

Il tombe ainsi à Cayenne, année moyenne, de 3 mètres à $3^{m}50$ d'eau, et dans les forêts de l'intérieur, jusqu'à 4 mètres et $4^{m}50$. La Guyane est donc un des pays du monde où il pleut le plus abondamment (1). Les mois les plus pluvieux sont mai et juin, qui donnent en moyenne une hauteur de $0^{m}400$ à $0^{m}600$ d'eau, puis février et avril. Les mois les plus secs sont

(1) Près de l'embouchure de l'Amazone, il tombe jusqu'à 7 mètres d'eau par an, et jusqu'à 16 mètres sur le littoral du golfe de Bengale.

août, septembre et octobre, qui ne donnent qu'une moyenne de 0m020 à 0m040 d'eau.

La pluie tombe ordinairement d'une manière irrégulière, tantôt le jour, tantôt la nuit, à des heures quelconques. Cependant on observe quelquefois une certaine périodicité qui dure quelques jours. D'autres fois, pendant plusieurs jours, il ne pleut que la nuit et le matin, jusqu'à 8 ou 9 heures. Enfin il arrive aussi que, dans certaines périodes, les averses coïncident avec le flux des marées de sizygies. Mais ordinairement les pluies d'orage de la saison humide tombent de préférence de midi jusqu'au soir, quelquefois pendant la nuit.

La grande abondance des pluies à la Guyane n'est pas sans relation avec la situation littorale du pays et l'évaporation considérable réalisée à la surface de la mer voisine par les hautes températures de l'année. Il est, d'autre part, à peu près démontré que les surfaces boisées reçoivent plus de pluies que les sols dénudés. Ce qui laisse à supposer que les quelques inconvénients attachés à cette surabondance des précipitations atmosphériques iront s'affaiblissant, en Guyane, au fur et à mesure de l'extension des défrichements et du développement des cultures.

Pression atmosphérique. — Le baromètre se maintient pendant toute la saison des pluies presque constamment entre 764 et 768 m/m ; il peut monter exceptionnellement à 772 et 773m/m, pendant la saison sèche.

Humidité. — L'humidité est extrême toute l'année, mais principalement pendant la saison des pluies, où l'hygromètre marque fréquemment 95° et 97°. Cette circonstance est éminemment favorable à la végétation, et c'est beaucoup à elle que nous devons la rare vigueur et l'extraordinaire variété de notre flore.

Marées. — Pour compléter ces quelques données astrono-

miques, disons que les marées atteignent en Guyane une hauteur maximum de 3m17 et minimum de 2m17, soit une moyenne de 2m67. Elles se font sentir dans les rivières, jusqu'à sept et huit lieues de la côte, circonstance qui découle naturellement de la faible inclinaison affectée par le relief général du pays.

Durées des jours. — Le jour le plus long de l'année, le 22 juin, à une durée de 12 h. 18 m., tandis que le jour le plus court, le 22 décembre, a une durée de 11 h. 42 m. soit une différence insignifiante de 36 minutes.

Accidents météorologiques. — Les accidents météorologiques, foudre, ouragans, sont fort rares en Guyane. Les gelées et les grêles y sont naturellement inconnues. Les sécheresses exceptionnelles ou les pluies trop abondantes et trop prolongées causent seules, à de longs intervalles, quelques dommages à la culture.

De la salubrité. — Quant à la salubrité, on peut dire que jamais climat n'a été plus calomnié que celui de notre colonie. « La Guyane, s'écriait-on, est le tombeau des Européens ! » Et l'on en donnait pour preuve l'insuccès des essais de colonisation, tant anciens que récents, qui y ont été tentés, et en première ligne la catastrophe de Kourou.

Mais il est aujourd'hui démontré, chiffres à l'appui, que la Guyane est la colonie française où la mortalité est le moins élevée. Le taux n'y est, en effet, d'après les documents officiels les plus récents, que de 2,53 0/0, tandis qu'il est de 3,05 0/0 à la Réunion, 6,17 0/0 au Sénégal, 8,9 0/0 à la Guadeloupe et 9,04 0/0 à la Martinique.

L'on sait d'autre part que ce n'est point à l'insalubrité du climat qu'il faut attribuer les désastres de Kourou, de Sinnamary et tant d'autres, mais à l'incapacité et à la cupidité des chefs et des organisateurs, au mauvais choix des colons, au

défaut de plan et d'esprit de suite qui a toujours présidé à la formation, comme à la réalisation de ces entreprises.

Ce qui prouve bien que la responsabilité de ces insuccès doit peser sur les hommes et non sur la nature, c'est la parfaite réussite de la colonisation dans les possessions hollandaise et anglaise voisines, où les conditions climatériques et géologiques sont identiquement les mêmes qu'à Cayenne. « La nature, dit Malte-Brun, n'a pas traité Cayenne avec moins de faveur que Surinam ; mais les puissances combinées de l'intrigue et de la routine ont toujours enchaîné les hommes éclairés et entreprenants qui ont proposé les vrais moyens pour faire sortir cette colonie de sa trop longue enfance. » — Au surplus, tandis que certains hommes, rendus injustes par des infortunes pécuniaires ou politiques dont la colonie ne pouvait être responsable, se faisaient comme une obligation, une fois rentrés en Europe, de grandir et de fortifier cette légende de l'insalubrité de la Guyane, s'y fussent-ils mieux portés qu'ailleurs, — d'autres hommes, voyageurs consciencieux, historiens éclairés, dont la parole a toute autorité et dont la bonne foi ne saurait être mise en doute, se sont plu, au contraire, en grand nombre, à rendre hommage à la douceur du climat, aux beautés et aux richesses naturelles de notre splendide Colonie. Nous nous contenterons d'en nommer les principaux, regrettant que l'étendue de notre cadre ne nous permette pas d'en rapporter ici quelques citations. Ce sont : W. Raleigh (1596), Barshire (1632), Pagan (1655), les pères jésuites Grillet et Brun, Lefebre d'Albon (1710), Desmarchais (1730), le baron de Milhau (1732), Barrère (1743), Mentelle (1782), Le Blond (1788), Mongrolle (1802), Giraud (1803), Vignal (1823), de Caze (1826), Leprieur (1832), Roux (1837), Vidal (1862), Crevaux (1878), et combien d'autres, tout récents : Boyer, Mourié, Hüe, Coudreau!... On trouvera à la bibliographie qui termine ce livre

des indications relatives aux ouvrages de quelques-uns de ces auteurs.

A la vérité, la Guyane n'est pas sans présenter quelques points malsains. Mais quel pays en est exempt? Aucun, pas même notre belle France, dont les marais de la Sologne, de la Saintonge ou de la Camargue, n'ont jamais pu ternir la réputation climatérique. Mais en Guyane comme en France, comme en Italie, comme en Algérie, les marais ne sont que l'exception : et l'on peut dire qu'ils sont ici presque tous facilement desséchables. Dix ans d'une colonisation persévérante et pratique suffiraient pour les remplacer tous par des plantations aussi saines que prospères.

VII. — Démographie

Le chiffre de la population de la Guyane s'élève, d'après le dernier recensement, qui a eu lieu le 30 décembre 1895, à 30.310 habitants, se répartissant de la manière suivante :

Population civile	Hommes	11.937	30.310
	Femmes	10.218	
Troupe	Garnison et station navale	559	
Population sauvage	Indiens aborigènes (approx.)	1.500	
	Tribus Boschs et Bouis	300	
Population pénale	Relégués collectifs	1.817	
	Transportés en cours de peine	3.979	

Population civile. — Ainsi, la population civile ne s'élève qu'à 22.155 habitants, sur lesquels il y a environ 12 hommes pour 10 femmes, situation absolument anormale, puisqu'on sait que les agglomérations comportent au contraire, en général, sensiblement plus de femmes que d'hommes. Il n'y a que trois communes, où ce renversement de la proportion des sexes ne se soit pas révélé ; ce sont celles de Macouria, Kourou et Iracoubo. Dans toutes les autres, ce phénomène est constant. A Cayenne le chiffre des hommes est de plus

de 3 0[0 plus élevé que celui des femmes. A Mana, le premier est plus que double du second : il y a un peu plus de deux hommes par femme.

Le nombre des enfants et célibataires des deux sexes s'élève à 17.901 personnes, ainsi réparties :

Sexe masculin	9.969	17.901
Sexe féminin	7.932	

Les hommes mariés sont au nombre de 1.580 et les femmes mariées seulement de 1.321, ce qui indique la présence parmi la population flottante de plus d'hommes que de femmes, les hommes qui viennent travailler dans la colonie laissant leurs femmes dans leur pays.

D'autre part, les veufs sont au nombre de 387, et les veuves de 965. Cette fois, le sexe féminin prédomine dans une large proportion : il y a deux fois et demie plus de veuves que de veufs, d'où il suit que le mariage est plus souvent fatal à l'homme qu'à la femme, chaque homme marié ayant deux fois et demie plus de chances de mourir que sa femme.

La commune la plus peuplée est celle de Cayenne, dont la population civile est de 11.896 habitants, sur un total de 22.155 : elle renferme donc plus de la moitié de la population civile totale de la colonie. Après elle, viennent par ordre décroissant :

2° Mana avec	1.602	habitants
3° Sinnamary	1.376	—
4° Maroni	1.196	—
5° Oyapock	866	—
6° Kourou	801	—
7° Macouria	754	—
8° Roura	747	—
9° Iracoubo	614	—
10° Rémire	577	—
11° Approuague	554	—
12° Matoury	343	—
13° Montsinéry	325	—
14° Tonnégrande	291	—
15° Kaw	213	—

Population militaire. — La garnison et la station navale réunies représentent, à la date du 30 décembre 1896, un total de 559 personnes, réparti comme suit :

Cayenne	455	559
Kourou	21	
Maroni	83	

Population sauvage. — A la date du recensement, cette population était évaluée à un total de 1.800 individus, se répartissant ainsi :

Indiens aborigènes (Peaux-Rouges)	1.500
Tribus noires (Boschs, Bonis, etc.)	300

Il est évident que cette évaluation est inférieure à la réalité. Nous ignorons sur quelles données elle a pu être ainsi officiellement réduite. Cette population était, en effet, vers 1875, évaluée à 7.000 individus environ, pour la portion de la Guyane comprise entre l'Oyapock, le Maroni, l'Atlantique et les Tumuc-Humac. Coudreau (1887), les évalue, à l'époque de son exploration, au chiffre de 10.000.

Les tribus indiennes sont répandues sur divers points de la colonie. Plusieurs d'entre elles, complètement sauvages, les Oyacoulets, les Trios et les Aramichaux, sont établies sur le Tapanahony et l'Awa.

Dans l'intérieur des terres, il en existe une foule d'autres, dont les Emerillons et les Roucouyennes sont les principales et les plus nombreuses. Les premiers s'étendent, du bourg d'Approuague au Maroni ; ils communiquent avec les Bonis de l'Awa par la crique Inini. Les seconds s'étendent entre l'embouchure de l'Oyapock et le Maroni. Ils communiquent avec les Indiens et les nègres Boschs de l'Awa, par la crique Araoua.

D'autres Indiens, les Galibis, habitaient les régions voisines des côtes, sur les bords des rivières de Kaw, du Mahury, de l'Orapu, de Lacomté, de Cayenne et de Tonnegrande. Ils ont presque totalement disparu. « A vrai dire, — dit M. Mourié, —

il n'y a plus que quelques familles éparses vers les sources de chacune de ces rivières. Les plus nombreuses se trouvent entre Sinnamary et Iracouba. La rivière de Mana nourrit aussi une certaine quantité d'Indiens ».

Quant aux tribus noires elles sont au nombre de trois, les Boschs, les Bonis et les Saramakas, fixées sur les deux affluents du Maroni, l'Awa et le Tapanahony.

« Des fautes commises, dit M. Mourié, une mauvaise police, des abus commis par les maîtres, occasionnèrent à diverses reprises, la révolte de plusieurs troupes d'esclaves et leur fuite dans ces retraites inaccessibles du Maroni. On évaluait, ajoute l'auteur, en 1873, leur nombre à 3.000. »

Population pénale. — Elle s'élevait, à la date du recensement, au chiffre de 5.796 individus, répartis comme il suit :

Relégués collectifs.....	1.817	5.796
Transportés en cours de peine.....	3.979	

Cette population représente environ le cinquième de la population totale, sans compter les forçats libérés dont le nombre s'élève aujourd'hui à environ 1.500 individus.

Variations dans le temps. — Au 31 décembre 1879, la population de la Guyane était de 26.116 habitants. Au 31 décembre 1884, elle était de 26.656 ; au 31 décembre 1887, de 26.905 ; au 31 décembre 1891, de 26.839 et au 30 décembre 1895 de 30.310. En l'espace de seize années, la population ne s'est donc accrue que de deux quinzièmes, résultat qui a été atteint malgré la prédominance marquée des décès sur les naissances, et qui ne peut être attribuée *à priori* qu'au mouvement d'immigration chaque jour plus actif auquel nous assistons et dont la recherche de l'or est la cause principale.

Si l'on compare les chiffres accusés par le recensement de 1895 avec ceux de la population au 31 décembre 1891, l'on est surpris de ne plus retrouver aussi accentuées les anomalies de répartition que nous avons notées précédemment.

Ainsi, la population au 31 décembre 1891 se répartissait de la façon suivante :

Enfants au-dessous de 14 ans	Sexe masculin.....	2.303	6.743
	— féminin.....	4.440	
Célibataires au-dessus de 14 ans	Sexe masculin.....	6.829	12.532
	— féminin.....	5.703	
Hommes mariés.....			2.788
Femmes mariées.....			2.725
Veufs.....			1.061
Veuves.....			990
	Total.....		26.839

Donc, parmi les enfants au-dessous de quatorze ans, non seulement le sexe masculin ne prédomine pas, mais encore le sexe féminin est représenté par un chiffre presque double. Parmi les célibataires, la différence entre les sexes est dans le même sens et à peu près de même valeur qu'en 1895. Mais entre les hommes et les femmes mariées, de même qu'entre les veufs et les veuves, l'écart est, bien qu'encore de même sens, infiniment moins sensible en 1891 qu'en 1895.

Ces différences dans la répartition de la population dans ces deux années ne peuvent être attribuées qu'à l'influence des découvertes d'or faites en 1893 dans le territoire contesté franco-brésilien, et qui avaient attiré dans la colonie un nombre considérable d'éléments masculins dont la présence tendait et tend encore à fausser la constitution démographique normale de la colonie.

Naissances et décès. — Bien que l'état incomplet des statistiques locales ne nous permette pas de présenter ici, pour la colonie entière, un tableau exact du mouvement de la population dans ces dernières années ; il est cependant possible, au simple examen des quelques documents épars, de relever comme un fait indiscutable la *prédominance sensible des décès sur les naissances.*

Ce fait ressort d'ailleurs d'une manière sensible des statistiques, en ce qui concerne la ville de Cayenne en particulier. La moyenne annuelle pour les dix dernières années (1888-97) est de 260 pour les naissances et 553 pour les décès, soit un excédent de 293 décès, c'est-à-dire de 53 0/0 environ.

L'exagération de cette différence provient moins d'une mortalité excessive (nous avons vu qu'elle est au contraire relativement faible), que de l'insuffisance manifeste des naissances. La *nativité* n'est en effet à Cayenne que de 21 0/0.

Ce fait a évidemment son origine : 1° dans la disproportion, constaté plus haut, entre le nombre des femmes et celui des hommes, celui-ci surpassant de beaucoup celui-là, contrairement à ce qui a lieu dans les agglomérations normalement constituées ; 2° dans l'existence des industries aurifères et forestière, qui tiennent les hommes éloignés et isolés pendant une grande partie de leur existence, et nuisent ainsi à la formation des familles, en s'opposant aux mariages : la *matrimonialité* n'est en effet que de 0.4 0/0 environ, et encore moindre pour les communes rurales. Ajoutons que le chiffre des décès relevé par les statistiques est, d'autre part, sensiblement faussé par ce fait qu'il comprend une proportion anormale d'éléments d'importation (militaires, religieux, immigrants mineurs, forçats et récidivistes), ne faisant pas souche dans la colonie, n'y contribuant, par conséquent, que peu ou point aux naissances, mais y apportant régulièrement leur contingent de décès, contingent souvent exagéré par la nature même de la profession ou l'état social de certaines classes.

Les mines d'or, en effet, qui attirent un si grand nombre d'immigrants célibataires, occasionnent une mortalité relativement élevée, due à la fréquence des accidents en mer et en rivière, à l'insalubrité du climat des placers, à la mauvaise nourriture et à l'insuffisance des soins hygiéniques et médicaux. D'autre part, la mortalité est aussi exagérée parmi la

population pénale, dont les éléments, en général déprimés physiologiquement par des antécédents vicieux ou misérables, ne présentent qu'une faible résistance au régime de durs travaux et d'alimentation insuffisante auquel ils sont astreints.

On peut donc dire, en résumé, que le bagne et les placers, d'une part, et de l'autre, la présence d'une forte population flottante, mâle et célibataire, sont les seules causes de l'excédent exagéré des décès sur les naissances, que nous avons signalé. En d'autres termes, la dépopulation n'est qu'apparente, et ne saurait être mise en avant, comme on l'a fait, pour démontrer l'inclémence du climat guyanais. Nous avons vu, au contraire, précédemment, que s'il faut chercher dans la proportion de la mortalité une appréciation à ce point de vue, la Guyane apparaît comme *la plus salubre des colonies françaises*, de par la vertu des chiffres.

CHAPITRE II

PRODUCTIONS DU SOL ET DU SOUS-SOL

I. — Situation économique générale

La situation économique actuelle de la Guyane, sans être aussi déplorable qu'on se plaît, depuis cinquante ans, à le répéter, est certes peu prospère, eu égard à l'immense avenir qui semble lui être promis à raison de son étendue et de ses richesses naturelles. Nous verrons en effet par la suite de cette étude, que, malgré l'aisance relative dont jouissent les habitants et qu'ils ne doivent qu'à la présence de l'industrie aurifère, malgré le semblant de vie que cette industrie communique à la colonie et qui s'y traduit par une certaine activité commerciale, la Guyane ne possède en réalité ni agriculture, ni commerce, ni industrie.

Peut-être vaut-il mieux dire qu'elle n'a qu'un objet de commerce, l'or, et qu'une industrie, celle de l'or. Seul, en effet, le métal jaune accapare aujourd'hui toutes nos activités, tous nos moyens et toutes nos ressources en main-d'œuvre comme en capitaux. Quant aux produits de la terre, depuis longtemps abandonnés pour la recherche du métal précieux, non seulement ils ne tiennent pour ainsi dire plus aucune place dans nos exportations annuelles, mais ils ne suffisent même plus à notre propre alimentation. Les denrées qui en constituent la base, comme les bananes, les patates, les ignames, ont presque totalement disparu de notre marché. Nous vivons de l'importation, même pour le riz, le maïs, le café, et nous devons nous approvisionner de bacaliau, de morue, de bœuf ou de porc salés (mees-beef, clear-pork), de salaisons de toutes sortes.

Rien que pour notre alimentation, nous payons ainsi, nous le verrons bientôt, un tribut annuel de deux millions de francs à la France et à l'étranger.

Il est cependant permis de dire que, si fâcheuse que soit cette situation, elle est encore préférable à celle de la plupart des autres colonies françaises. Contrairement à ce qui se passe dans quelques-unes de nos possessions d'outre-mer, la situation de la Banque de la Guyane est très prospère, la circulation monétaire y est normale, et chaque année les recettes de son budget laissent un excédent important sur les dépenses; si bien que la caisse de réserve y a déjà plusieurs fois atteint le maximum fixé par la loi, toutes circonstances qui apparaissent comme des symptômes non équivoques d'une certaine prospérité économique.

Mais il est hors de doute que cette situation, d'apparence heureuse, n'est point en rapport avec l'immense étendue du pays, ni avec la variété et la richesse exceptionnelles de ses ressources naturelles, et qu'elle n'a point une base suffisamment stable et solide dans la production aurifère, sur laquelle elle repose entièrement aujourd'hui. La Guyane ne peut rester indéfiniment simple colonie d'*exploitation*.

Son avenir est plus brillant, ses aspirations plus larges : elle est destinée, à n'en pas douter, à devenir une grande et florissante colonie *agricole* et *de peuplement*, cela, le jour où la France le voudra bien. Car on peut dire qu'aucune autre colonie, aucune autre contrée du globe ne présente à un plus haut degré les conditions naturelles nécessaires à une grande et riche production agricole.

II. — L'Agriculture

Par quels moyens, la Guyane peut-elle arriver à ce développement agricole, d'où dépend son avenir? C'est ce que nous essaierons d'indiquer dans le chapitre relatif à la colonisation.

Pour le moment, contentons-nous d'étudier les conditions spéciales d'installation des entreprises agricoles et de donner par quelques chiffres une idée à peu près exacte de l'état actuel de la production.

État des cultures. — Sur les dix à douze millions d'hectares qui composent la superficie de la Guyane, à peine 3.500 hectares sont actuellement en culture!... Ces 3.500 hectares se trouvent répartis entre 1.500 exploitations rurales environ, d'étendue extrêmement variée, lesquelles emploient à peu près 6.000 travailleurs, soit une moyenne de *moins de deux hectares et demi et quatre ouvriers* par exploitation. Naturellement, ces moyennes n'ont aucune signification au point de vue de l'amodiation du sol. Cependant, on peut dire que les grands domaines ont presque tous été entièrement abandonnés. Les propriétés actuellement en culture sont de moyenne et surtout de petite étendue. Elles sont uniquement consacrées à la petite culture vivrière; les denrées d'exportation, qui faisaient autrefois l'objet de la grande culture, sont aujourd'hui presque toutes entièrement négligées.

La somme des capitaux actuellement affectés à l'industrie agricole est insignifiante. La valeur des terres en culture est d'environ un million de francs, celle des bâtiments et du matériel d'exploitation de deux millions, celle des animaux de trait et du bétail d'environ un million, soit un total de quatre millions de francs, ce qui donne une affectation moyenne de 1.143 francs par hectare cultivé (bâtiments et matériel compris). La valeur de l'hectare de terre cultivée ressort à 280 francs environ. Les terres incultes se vendent, en fait, à un prix très abordable, ainsi que nous le verrons plus loin.

Les statistiques officielles montrent que l'importance des diverses cultures n'a fait que décroître rapidement depuis une cinquantaine d'années. A quelques exceptions près, elles ont disparu une à une.

En ce qui concerne d'abord la *canne à sucre*, la surface plantée, qui était, en 1836, de 1,571 hectares, en 1841 de 1,315 hectares, n'est plus, en 1879, que de 685 hectares et en 1883 que de 15 hectares. En 1836, le nombre d'habitations plantées en cannes était de 51, et celui des travailleurs y affectés de 4,932. En 1841, ces chiffres sont réduits à 26 et 3,312. En 1879, nous ne trouvons plus que deux plantations de cannes. Cependant, de 1883 à 1885, la surface plantée s'est élevée de 15 à 27 hectares, bien que le nombre de plantations n'ait pas augmenté. Et si nous avions pu nous procurer les chiffres exacts à partir de 1885, nous aurions certainement eu à noter une recrudescence bien plus sensible pour ces dernières années.

Cette réaction n'a pas eu d'effet sur la production du *sucre*, qui a été uniformément rétrograde. De 1832 à 1836, elle est, en effet, de deux millions de kilogrammes en moyenne par an; et de 1837 à 1841, de 1,700,000 kilog. Or, tandis qu'en 1836 nous en avions exporté 2,514,796 kilog., déjà, en 1853, nous n'en exportons plus que 331,144 kilog. ; en 1854, que 184,053 kilog. En 1856, ce chiffre monte à 213,684 kilog. ; en 1863, il s'élève encore à 237,932 kilog. Mais, en 1879, la production est de 118,016 kilog., et il n'en est exporté que 107,288 kilog., chiffre qui s'abaisse encore, en 1883, à 61,284 kilog., sur une production de 87,443 kilog. En 1885, la production n'est plus que de 52,000 kilog., et aucune quantité n'est plus exportée. Les quantités produites sont désormais consommées intégralement dans la colonie ; d'autre part, les nouvelles plantations de cannes n'ont plus pour objet que la fabrication du tafia. La fabrication du sucre implique, en effet, un outillage, un train d'exploitation qui ne sont plus en rapport ni avec les ressources pécuniaires dont disposent actuellement les rares planteurs de ce pays, ni avec la situation économique générale de la colonie.

Cayenne. — La rue Lallouette, extrémité ouest

Le *sirop* et la *mélasse* ont suivi la même progression décroissante que le sucre. Tandis que la production moyenne se chiffrait, de 1832 à 1836, à 599,703 kilog., et de 1837 à 1841, à 510,350 kilog., elle n'est plus, en 1880, que de 1.112 litres et en 1883, que de 837 litres. Depuis 1850, nous n'en exportons plus. Aujourd'hui, on fait venir à grands frais des colonies voisines, principalement de Demerary, de la mauvaise mélasse, qui sert à alimenter les nombreuses distilleries de la ville.

En 1836, nous avons produit environ 80,000 litres de *rhum*, et, en 1883, c'est à peine si cette production s'élève à 1.800 ou 2.000 litres; en 1885, où elle atteint son minimum, l'exportation n'est que de 134 litres. Mais dès 1886, elle se relève brusquement à 42.191 litres; en 1891, elle atteint 260.834 litres; en 1895, elle n'est que de 222,224 litres; en 1896, de 534 litres seulement et en 1897, de 23.495 litres.

Ainsi, tandis que la culture de la canne disparaît du sol de la colonie, l'industrie guildivière tend, au contraire, à y prendre un développement inusité. C'est que, ainsi que nous le verrons plus loin, il n'existe plus aucun rapport entre la culture de cette denrée et la fabrication du *tafia*.

Le *cacaoyer* est peut-être la seule culture qui semble avoir surnagé, dans une certaine mesure, dans ce naufrage des cultures guyanaises. La production moyenne annuelle, de 1832 à 1836, était de 40.327 kilog. de cacao marchand; de 1837 à 1841, de 44.087 kilog. Il en a été exporté, en 1836, 23.340 kilog.; en 1854, 19.796 kilog.; en 1871, 32,929 kilog.; en 1883, 25.966 kilog.; en 1895, 14,894 kilog. et en 1897, seulement 2,059 kilog. En 1879, la surface plantée était de 241 hectares et la production totale de 21,260 kilog. En 1885, la surface plantée est de 245 hectares et la production de 26.000 kilog.

Depuis, la situation de cette culture n'a fait que s'améliorer:

de nouvelles plantations ont été créées, et d'anciennes, qui avaient été longtemps abandonnées, ont été nettoyées et remises en état.

Le *caféier*, au contraire, a subi, dans sa culture, une sensible décroissance. En 1835, on comptait 440 hectares plantés; en 1870, 533 hectares; mais en 1880, cette superficie n'est que de 400 hectares, et s'abaisse encore, en 1885, à 349 hectares. Les quantités produites en *café* ont été: en 1835, de 46,400 kilog.; en 1875, de 38,600 kilog.; en 1879, de 25,930 kilog.; en 1880, elle monte à 77,331 kilog. pour redescendre, en 1883, à 21,251 kilog., et en 1885, à 17,000 kilog. Enfin, les quantités exportées ont été: en 1836, 20,328 kilog.; en 1853, 3,163 kilog.; en 1871, 1,610 kilog.; en 1885, 331 kilog.; en 1891, 86 kilog. et en 1897, 289 kilog.

Le *rocouyer* figure, en 1879, pour une surface plantée de 896 hectares; en 1883, il n'occupe plus que 420 hectares; 342 hectares en 1884 et seulement 335 hectares en 1885.

La production de la pâte de rocou a baissé, de 567,000 kilog. qu'elle était en 1875, à 66,350 kilog. en 1883, après être passée par les intermédiaires de 268,623 kilog. en 1879 et 112,000 kilog. en 1880.

En 1884, elle se relève à 75,090 kilog. et figure, en 1885, pour 74,500 kilog. Quant aux quantités exportées, elles ont été, en 1836, de 313,000 kilog.; en 1856, de 455,457 kilog.; en 1871, de 411,277 kilog.; en 1885, de 75,065 kilog.; en 1895, de 2,033 kilog. et en 1897, de 1,912 kilog.

Les *fourrages verts* (herbe du Para) occupent, en 1879, 66 hectares de terrain, superficie qui se trouve réduite, en 1883, à 15 hectares, pour remonter, en 1884, à 23 hectares, et à 26 hectares en 1885. La production est de 85,000 kilog. en 1879 et de 89,000 kilog. en 1880. Mais elle descend à 79,000 kilog. en 1883, pour se relever de nouveau à 82,000 kilog. en 1884 et à 100,000 kilog. en 1885. Depuis, elle n'a fait que s'accroître rapidement.

Enfin, les *cultures vivrières* (bananes, ignames, manioc, etc.), dont la valeur marchande s'élevait, en 1835, à 1.400,000 francs, occupent, en 1879, une superficie de 2,944 hectares ; en 1880, 2.227 hectares de plantation produisent 129.000 francs de denrées. La production en poids est, en 1879, de 1,443.715 kilog. et de 1.778,351 kilog. en 1880. Mais elle s'abaisse à 597.000 kilog. en 1883, pour se relever à 815,112 kilog. en 1884, et à 820.000 kilog. en 1885.

Il serait du plus haut intérêt de discuter ces chiffres et de rechercher les causes qui, directement ou indirectement, ont déterminé ces hausses et ces baisses dans la production, ces augmentations et ces diminutions des surfaces cultivées. Malheureusement, les documents nous font défaut. Les statistiques mêmes que nous venons de présenter et que nous avons puisées dans les Annuaires de la colonie, sont loin de présenter la continuité et l'exactitude désirables. C'est ainsi qu'à partir de l'année 1885, nous y avons relevé les indices d'une telle imperfection, que nous n'avons pas cru devoir en faire état. Quoi qu'il en soit, cette courte étude peut facilement se résumer en quelques mots : Depuis une cinquantaine d'années, l'agriculture à la Guyane n'a fait que glisser rapidement sur la pente de la décadence, dont elle semble aujourd'hui avoir atteint le dernier degré.

Systèmes de culture. — Au point de vue particulier de l'agriculture américaine, on admet deux systèmes bien tranchés : *le système granifère* et *le système tropical*. Le premier comprend les procédés de culture suivis dans les régions du continent nord américain, où les conditions climatériques se rapprochent de celles des pays froids ou tempérés de l'Europe, et dont la température moyenne annuelle est comprise entre 8° et 16°. C'est le système des cultures européennes (céréales, fourrages, etc...). Le second système particulier aux régions dont la température moyenne varie entre 19° et 36°, est celui

suivi dans les pays du centre américain, les Antilles, les Guyanes et le Brésil septentrional, où domine la culture des *plantes coloniales* proprement dites.

Les pays où règne ce dernier système de culture présentent trois aspects différents, suivant qu'on s'y trouve en présence de cultures exclusivement *alimentaires*, ou exclusivement *industrielles*, ou en présence d'exploitations *mixtes*, où les deux espèces de cultures sont réunies.

D'une manière générale, on peut dire que, lorsqu'on ne considère que des exploitations isolées, il est toujours à désirer qu'elles soient de ce dernier type, et qu'il soit réservé aux cultures vivrières, à côté des denrées commerciales qui peuvent en constituer le fond même, une place proportionnelle à l'importance de l'exploitation. On ne peut guère concevoir, en effet, dans nos colonies, un grand domaine agricole qui ne produirait pas les vivres nécessaires à l'alimentation de son personnel. D'autre part, les cultures exclusivement alimentaires ne sauraient convenir qu'aux petites exploitations, à la *petite culture*, en raison de la nécessité de leur développement dans le voisinage plus ou moins immédiat des centres habités.

De plus, jusqu'à ce jour, ces cultures ne semblent pas promises, faute de débouché, à un assez grand avenir, pour faire l'objet d'exploitations d'une certaine importance. Quant aux cultures industrielles ou commerciales, elles doivent constituer au contraire, ainsi que nous le verrons bientôt, la portion la plus importante et comme la base même de notre production locale, et, à ce titre, elles demandent un développement considérable, que la *grande culture* seule peut, momentanément du moins, permettre de réaliser. Elle seule est capable, par l'emploi des moyens mécaniques, de s'affranchir, dans une certaine mesure, des difficultés et des frais de main-d'œuvre ; elle seule peut disposer des ressources pécuniaires nécessaires à la mise en train et à l'entretien, dans les conditions voulues,

d'une exploitation de denrées coloniales. On sait, en effet, que l'agriculture, comme toute industrie, exige des capitaux proportionnés à l'envergure de ses opérations. Or, les circonstances économiques particulières à la Guyane, d'une part, et, d'autre part, les conditions techniques communes à tous les pays de cultures tropicales, sont telles que les entreprises agricoles demandent, pour fournir des résultats sérieux, à être établies sur des bases quelque peu larges et solides. Les difficultés résultant, dans la colonie, de la pénurie de la main-d'œuvre, de l'insuffisance des voies de communication, etc., sont de nature à déterminer des frais généraux que seules les grandes exploitations sont en mesure de supporter. D'un autre côté, les cultures arbustives, qui y prédominent, exigent, par elles-mêmes et surtout par les industries, parfois complexes, qui y sont inhérentes, une mise de fonds et un train d'exploitation en rapport avec les puissants bénéfices qu'elles sont appelées à produire. Ces bénéfices eux-mêmes sont d'autant plus élevés que les surfaces exploitées sont plus considérables, en vertu de ce principe d'économie politique qui veut que les frais d'une production industrielle quelconque diminuent proportionnellement à l'étendue de cette production. La petite culture ne nous semble donc pas présenter à la Guyane, en l'état actuel des choses, des garanties suffisantes de prospérité. Toutefois, il ne faut pas perdre de vue que c'est elle qui, tout naturellement et par le morcellement progressif des terres, qui est une conséquence voulue de notre législation civile, devra prédominer le jour où la population aura tellement augmenté qu'il sera devenu nécessaire d'accroître le rendement par hectare ; car, si la petite culture produit moins de bénéfices nets que la grande, par suite de ses frais proportionnellement plus élevés, elle jouit, en revanche, de la faculté de donner un produit brut plus considérable.

La monoculture. — Dans tous les cas, un écueil est à éviter,

dans les grandes comme dans les petites exploitations : c'est la *spécialisation des cultures*. On sait, en effet, qu'aucune denrée ne peut être considérée comme ayant un cours commercial absolument constant et invariable. Or, il suffit d'une variation, souvent peu considérable, dans ces cours, pour compromettre l'économie d'une culture. D'autre part, quelques-unes des plantes coloniales sont sujettes à des maladies graves qui, dans l'état rudimentaire de nos moyens de défense, pourraient, en peu de temps, ruiner une plantation même importante (*borer* de la canne à sucre, *hemileia vastatrix* du caféier, etc..). Il est donc de toute prudence, dans les colonies en général, que chaque exploitation cultive en même temps au moins deux ou trois espèces différentes.

Les débouchés. — Mais, quelles sont, parmi les nombreuses denrées que produit la Guyane, celles qu'il serait, à l'heure actuelle, le plus avantageux de cultiver ?

Dans les pays où l'industrie agricole est depuis de longues années normalement installée, le nouvel exploitant qui s'établit trouve la question toute résolue, et n'a qu'à suivre sur ce point l'exemple de ses voisins. Mais tel n'est pas le cas à la Guyane où tout est à faire, ou plutôt à refaire.

On ne saurait évidemment trancher la question d'une façon invariable, puisque les besoins qui dictent les demandes de la consommation varient suivant des lois que la science économique est encore impuissante à formuler d'une manière rigoureuse. Il existe cependant des bases sur lesquelles on peut s'appuyer avec quelque sécurité. Ainsi l'on peut dire que les denrées qui n'ont point de similaires aux lieux de consommation, sont toujours assurées d'un placement avantageux. Car pour nous, colonie française, avec le régime commercial inauguré par la loi du 11 janvier 1892, il n'est plus question de rechercher les lieux où nos produits peuvent être écoulés ; ils sont déterminés par avance : c'est la

France et les colonies françaises, nos voisines (Martinique, Guadeloupe).

Nous voyons par les tableaux d'importation publiés par le service des douanes que la Guyane trouverait en France des débouchés importants pour les denrées suivantes : cacao, café, vanille, thé, poivre, muscade, cannelle, girofle, fécules exotiques, graines oléagineuses, coton brut, huiles de palmiers, gommes diverses (caoutchouc, gutta-percha), arachides, riz, tabac en feuilles, bois de teinture, d'ébénisterie, de construction, teintures et tannins, indigo, rocou, textiles divers, peaux et pelleteries brutes, plumes de parure, etc...

La Guadeloupe et la Martinique nous achèteraient de fortes quantités de bois de construction et d'ébénisterie et des animaux de boucherie et de trait.

Quant aux besoins de la consommation alimentaire de la colonie elle-même, si nous consultons également les tableaux d'importation, nous voyons qu'il y a pour plus de deux millions de francs de marchandises importées qui pourraient être produites sur place : animaux de boucherie, viandes salées ou diversement apprêtées, riz en grains et en paille, café, tabac en feuilles, fourrage sec, eaux-de-vie, légumes secs, volailles, maïs en grains, etc., etc. Pour les chiffres, nous renvoyons au chapitre relatif au commerce.

Disons cependant que notre exportation en produits agricoles est actuellement dérisoire, mais qu'elle peut, d'un moment à l'autre, prendre une importance considérable. En dehors des denrées communes, telles que les cafés, les cacaos, les épices, qui jouissent, on le sait, d'une grande faveur sur les marchés européens, nous possédons certaines denrées spéciales, comme le rocou, le bafata, le caoutchouc, dont nous ne partageons le monopole qu'avec un très petit nombre de contrées privilégiées ; d'autres, comme les huiles, les essences

forestières, quoique plus communes, nous assurent cependant la priorité sur les marchés, autant par les quantités colossales qu'il nous est possible d'en produire, que par les qualités spéciales qu'on se plaît à leur reconnaître.

Nous avons enfin une source pour ainsi dire intarissable de richesse dans l'élevage du bétail, qui est appelé à prendre dans notre colonie une importance considérable.

Etudions maintenant ce qu'on peut appeler les facteurs techniques de la production agricole : le sol et les plantes.

Le sol arable; agrologie. — Nous avons vu, au début de cet ouvrage, que la formation qui domine dans la constitution géologique de la Guyane et qui présente le plus d'intérêt au point de la composition du sol arable, c'est la *formation primitive gneissique*. Suivant qu'elle s'est décomposée sur place ou que les débris de sa désagrégation ont été transportés par les eaux, elle a donné naissance à ce qu'on appelle communément ici les *terres hautes* et les *terres basses*. Quoique l'origine minéralogique de ces deux espèces de terres soit la même, ou à peu près, la différence de leurs modes de formation géologique établit entre elles une différence dans leur constitution physique, qu'il est essentiel de noter. Géologiquement et topographiquement parlant, on peut donc diviser la Guyane en *haute* et *basse Guyane*, se limitant entre elles au niveau des premiers sauts des rivières.

Ces terres sont, par le fait de leur unique origine, constituées les unes et les autres par des débris siliciques, feldspathiques, micacés et amphiboliques. C'est dire que les éléments dominants de ces terrains sont les argiles et le sable silicieux. Les éléments secondaires sont des silicates de chaux, de soude, de potasse, de magnésie, qui, en réagissant les uns sur les autres, ont mis en liberté une assez forte proportion de potasse et de soude et des traces seulement de chaux. Sous l'influence des eaux d'infiltration ou même de ruissellement, plus ou moins

chargées d'acide carbonique, ces silicates se sont également transformés en carbonates alcalins et alcalino-terreux, en laissant un résidu kaoliniforme et des amas arénacés, composés de silice presque pure et de quartz indécomposé. En dehors de ces actions, il y a aussi, avec les roches basiques, plus ou moins riches en fer, formation de carbonates ferreux, ayant tendance à passer à l'état de limonite. C'est là l'origine probable de cette variété pétrographique que nous désignons sous le nom de *roche à ravets*, et dont la formation toute moderne paraît se continuer sous nos yeux.

Telle est la base géologique de la constitution de l'ensemble du sol arable guyanais. Mais cette constitution prend des aspects différents suivant que, par suite des conditions locales qui président à la formation des divers terroirs, l'un ou l'autre des éléments domine. Le sol arable de la Guyane affecte ainsi, au point de vue agrologique, trois aspects essentiels, savoir :

1° *Argiles*, appartenant à trois formations distinctes : *a) argiles granitiques*, occupant la majeure partie des terres cultivables, formées sur place sur presque toute l'étendue de la Haute-Guyane, pauvres en chaux et en acide phosphorique ; *b) argiles schisteuses*, également formées sur place et pauvres en chaux, acide phosphorique, et de plus en potasse, mais restreintes presque exclusivement au cours supérieur du Maroni ; *c) argiles alluvionnaires*, récemment formées par apport, ainsi que nous le verrons, dépourvues de calcaire, rappelant les *Lehm* des côtes françaises, plus riches en acide phosphorique que les formes précédentes, et occupant, sans interruption, tout le littoral, de l'Oyapock au Mahury ;

2° *Terrains sableux*, comprenant : les *sables granitiques*, formés sur place, pauvres en chaux et acide phosphorique, pouvant constituer de bonnes terres par le chaulage et l'irrigation, et les *sables quaternaires*, manquant de calcaire et

formés par transport, s'étendant sur le littoral des quartiers Sous-le-Vent, de Macouria au Maroni ;

3° *Sols humifères*, provenant soit d'anciens marécages desséchés plus ou moins complètement (terres marécageuses), soit d'anciennes savanes humides (terres tourbeuses), soit de forêts ou bois défrichés (terre de bruyère), se trouvant un peu partout en Guyane, mais plus spécialement dans les quartiers du Vent et en général dans les vallées des rivières.

Par suite de leur mode de formation, les *terres hautes* sont ordinairement assez élevées au-dessus du niveau de la mer et hors de la portée des marées et des débordements des rivières ; tandis que les *terres basses*, généralement au-dessous du niveau de la haute mer, n'en sont le plus souvent défendues qu'à l'aide de travaux spéciaux. De la différence de formation et de situation, résulte une différence correspondante dans la constitution de ces terres. Ainsi les terres hautes sont exclusivement constituées, suivant les localités, d'argiles granitiques ou schisteuses, de sables granitiques siliceux et de terres humifères, — tous terrains formés sur place par la désagrégation des roches sous-jacentes. Les terres basses, au contraire, sont constituées, tantôt par des argiles alluvionnaires, tantôt par des sables quaternaires, formés par transports marins ou fluviaux.

On distingue les *terres hautes de plaines* et les *terres hautes de montagnes*. Celles-ci sont actuellement en grande partie couvertes de hautes futaies (forêts vierges) et sont particulièrement propres à la culture des arbustes à épices (cannellier, giroflier, muscadier, etc...), du cacaoyer et du caféier. Les terres hautes de plaines constituent des savanes immenses, spécialement propres à être transformées, par un aménagement approprié, en de riches et vastes pâturages. Elles sont naturellement couvertes d'une herbe fine et abondante, pendant la saison des pluies, où elles reçoivent à satiété l'eau, qui

au contraire, leur fait défaut l'été. Elles s'étendent sur un immense espace (plus de 150 kilomètres), de Kourou à Iracoubo et à Organabo. Sur certains points, la couche végétale étant très profonde, permet l'évacuation des eaux ; ce sont alors d'excellents terrains de culture. Ces terrains furent les premiers cultivés, surtout dans le voisinage des cours d'eau ; ils ont été plus tard délaissés pour les terres basses. Aujourd'hui on pourrait reprendre, avec avantage, leur exploitation.

Les *terres basses* s'étendent sur le littoral de la mer, bordant la côte sur une profondeur moyenne de 40 kilomètres, et se développant sur un espace de 125 lieues, de l'Oyapock au Maroni, mais principalement aux embouchures des rivières. Elles affectent, suivant les régions, deux aspects différents, qui justifient la division de la *Basse-Guyane* en deux sections : la *Section du Vent*, de l'Oyapock à Cayenne, et la *Section Sous-le-Vent*, de Cayenne au Maroni.

Dans la *Section du Vent*, les terres basses sont constituées par des argiles alluvionnaires, de formation moderne, qui donnent lieu, au pied des premières montagnes, à de vastes plaines, à sol d'origine feldspathique et, par suite, argileux et imperméable, presque toujours noyées, appelées *pinotières* et *pripris*, s'étendant jusqu'à la mer.

Dans cette section, entre Kaw et le Mahury, ainsi du reste que dans le quartier de Sinnamary, on rencontre ce qu'on nomme ici des *savanes tremblantes*, sortes de tourbières en formation, dont le sol est composé d'un assemblage d'herbes aquatiques reposant sur un fond de vase molle, de même origine que le sol des pinotières.

Dans la *Section Sous-le-Vent*, le terrain affecte un aspect tout autre. Quoique de même origine géologique que les précédentes, ces terres sont un peu plus élevées, plus sèches. Tout le long du littoral, on remarque d'abord un banc de sable, très fertile, tantôt en contact immédiat avec la mer, tantôt séparé

d'elle par un rideau de palétuviers portés par des dépôts alluviens encore en voie de formation. Ce banc de sable, qui s'étend sur une longueur de plus de 50 lieues de côte, sur une largeur de 1 à 3 kilomètres, paraît n'être autre chose que la ligne des cordons littoraux fais nt suite à ceux de la *Section du vent* On y observe des passages naturels, des brèches qui rappellent les *grans* de la région des étangs du littoral méditerranéen de la France. La mer s'y précipite au flux, et pénètre ainsi dans la ligne des *pripris* qui fait suite à ce dépôt. Ces marais seraient faciles à dessécher : leur fond ne descend guère, en effet, au-delà de 0m80 de profondeur au-dessous du niveau des terres avoisinantes, lesquelles sont en général à 1 mètre au-dessus des plus hautes marées. C'est à la suite de ces pripris qu'on rencontre, en s'enfonçant dans l'intérieur, la région des *savanes sèches* (terres hautes), grandes plaines entrecoupées de bouquets d'arbres et de monticules boisés, et sillonnées de cours d'eau.

Au point de vue chimique, ces terres n'ont encore, ni les unes, ni les autres, été l'objet d'aucune étude sérieuse. Nous croyons que les seules analyses qui aient été faites jusqu'à ce jour sont dues à M. Roux, pharmacien de la Marine, dont les études ont porté exclusivement sur quelques sols des pénitenciers de Kourou et du Maroni (sables quaternaires). Les résultats qu'il donne ne sont malheureusement que qualitatifs, c'est-à-dire qu'ils manquent de précision. Quoi qu'il en soit, il serait utile de connaître exactement la composition physique et chimique des principaux types de terrains qui dominent en Guyane. Des études sérieuses devraient être entreprises dans ce but.

En attendant que l'analyse chimique nous éclaire complètement à ce sujet, nous pouvons demander du moins à l'expérimentation directe des présomptions sur la composition générale de nos terres. Or, voici le fait qui paraît ressortir des

cultures exercées sur notre sol depuis les origines de la colonisation jusqu'à nos jours. Ces terres sont, pour la plupart, d'une admirable fertilité, et produisent longtemps, sans engrais, sans labours, sans aucune préparation, des récoltes magnifiques en toute denrée. Ce fait, nous l'enregistrons sans vouloir en tirer des conclusions par trop optimistes. Nous savons que nos terres ne peuvent offrir une composition parfaite, étant pour la plupart des sols neufs, s'attardant encore, après trois siècles d'une colonisation stationnaire, aux toutes premières phases de l'évolution constitutive des terres.

Elles ont évidemment besoin d'amendements et d'engrais, pour convenir à une culture quelque peu intensive et variée, et l'on peut admettre comme démontré qu'elles manquent généralement de l'élément calcaire. Mais il faut reconnaître qu'elles présentent, à l'heure actuelle, et dans leur état d'origine, des qualités remarquables, qui répondent d'ores et déjà de l'immense développement réservé en Guyane à la production agricole, et en particulier aux cultures arbustives tropicales, dont les exigences en matières fertilisantes sont, du reste, loin d'être excessives.

Les plantes de culture. — Les plantes cultivées ou cultivables dans la colonie participent, dans une large mesure, de la richesse et de la variété de la flore naturelle du pays.

Nous allons passer en revue les principales d'entre elles, que nous classerons dans cinq groupes distincts, correspondant à leurs diverses utilisations industrielles.

A. — Plantes féculeuses

Le manioc (*Jatropha manihot, Euphorbiacées*). — Les racines tuberculeuses des diverses variétés de manioc produisent une farine qui, en dehors de ses usages alimentaires, a reçu de nombreuses applications industrielles. Les tubercules renferment en moyenne : 9 0/0 de déchets (écorce, etc.).

48 0/0 de pulpe séchée, 12 0/0 de fécule et 30 0/0 d'eau de végétation.

La *pulpe rapée*, lavée, pressée, puis séchée, sert à la fabrication du *couac* et de la *cassave*, qui remplacent le pain dans l'alimentation des indigènes. La *fécule* s'extrait des eaux de lavage de la pulpe; c'est, en quelque sorte, un produit secon-

Habitation des environs de Cayenne

daire de cette fabrication. Elle donne l'*amidon de manioc* du commerce, et sert également dans le pays à préparer le *cispa*, galette sucrée, le *tapioca*, et la *moussache*, rivale de la poudre de riz. Les déchets et les résidus de l'utilisation de la pulpe peuvent servir à la fabrication de l'alcool. Le tubercule renferme environ 0.00012 du poids de sa matière sèche d'acide cyanhydrique, substance qui en rend l'usage dangereux à l'état cru, mais qui se volatilise facilement à la chaleur et est même

entraînée en grande partie par les eaux de lavage de la pulpe.

Un hectare fournit de 30 à 40.000 kilog. de tubercules, donnant environ 5.000 kilog. de fécule, plus 2.000 kilog. de couac inférieur, ou bien 12.000 kilog. de cassaves et 2,000 kilog. de fécule. Celle-ci est jaunâtre, fade au goût, assez douce au toucher, bien qu'un peu granuleuse. Elle donne de 9 à 10 0/0 de son poids en tapioca. Les tubercules entiers ont donné une moyenne de 10 d'alcool pur pour 100 de leur poids, soit 20 0/0 environ d'alcool à 45°. Le *manioc* rapporte au bout de quinze mois; sa culture est simple et sa récolte facile et sûre.

La patate douce (Convolvulus batatas. Convolvulacées). — La patate rapporte au bout de trois mois et peut ainsi fournir trois récoltes par an. Chaque récolte donne, par hectare, environ 15.000 kilog. de tubercules, soit au total, 45.000 kilog. Les tubercules, qui sont chacun d'un poids moyen de 200 à 300 grammes, donnent environ 15 0/0 de fécule ou 10 0/0 d'alcool. Cette fécule est blanche, fine, douce, pouvant servir à de nombreux usages domestiques. Les diverses variétés sont plus ou moins riches en matière sucrée et en fécule.

La *variété rouge*, d'après Payen, est la plus riche; elle contient : fécule amylacée, 16,05 0/0; sucre, 10.20 0/0; matières azotées, 1.5 0/0; matières grasses, 0.3 0/0. La variété qui contient le moins de principes nutritifs est la *patate igname-jaune*, qui renferme : fécule amylacée, 9.42 0/0; sucrée, 3.5 0/0; albumine et matières azotées, 1.10 0/0; matières grasses, 0.25 0/0.

L'Igname (Dioscorea (sp.) Dioscorées). — Cette plante rapporte au bout de dix mois de culture. L'hectare donne de 12 à 15.000 kilog. de tubercules, suivant les variétés, produit pouvant fournir de 2.400 à 2.700 kilog. de fécule. Il existe un grand nombre d'espèces et de variétés. La *D. bulbifera* donne environ 18 0/0 d'une fécule assez difficile à extraire à cause

de la dureté du tubercule, qu'il est nécessaire de faire séjourner un certain temps dans l'eau avant le râpage. Ce tubercule contient un principe âcre, qu'on fait volatiliser par une légère torréfaction, et qui peut même disparaître complètement après des lavages répétés. L'espèce cultivée à la Guyane est la *D. alata* qui est aussi la plus commune et celle qui renferme le plus de fécule. La composition des tubercules frais, d'après Lépine, est la suivante : gluten, 0,51 0/0; eau, 28 0/0; fécule, 19,32 0/0; mucilage, 1,24 0/0; fibres amylacées, 49,22 0/0... Ils ont de 0m40 à 0m50 de largeur, sur un diamètre variant entre 0m10 et 0m20. On en a trouvé de monstrueux, qui avaient la taille et le poids d'un homme. Une autre variété, cultivée en Algérie, a donné, d'après Payen, 16,79 d'amidon et de substances mucilagineuses.

La Taye ou tayove (*Arum esculentum Aroïdées*). — Les tubercules de cette plante donnent par le râpage et le lavage une forte proportion d'une fécule très nutritive et agréable au goût, *le taro*. Il y existe un principe âcre et corrosif, qui est entraîné par les lavages. Le poids moyen de ces racines est de un kilogramme. Leur composition est la suivante : cellulose 6,78 0/0, fécule 33,33 0/0. La récolte se fait au bout de neuf à dix mois, et l'hectare de bonne terre peut produire jusqu'à 150.000 kilog. de tubercules.

L'arow-root (*Maranta arundinacea-Marantacées*). — A la Guyane, cette plante croît à l'état sauvage. Elle est récoltée après douze mois de culture. L'hectare produit environ 2.500 kilog. de tubercules, donnant 500 kilog. de fécule. Les drageons souterrains sont écailleux, charnus, comprimés, allongés et ont ordinairement de 20 à 25 centimètres de long sur 4 à 5 centimètres de diamètre; ils renferment au moins 20 0/0 d'une fécule d'un blanc nacré, très appétissante, appelée aussi *moussache* et recommandée par les médecins pour la nourriture des enfants et des convalescents; elle est moins

blanche que celle de pomme de terre, mais plus onctueuse et plus riche en matières nutritives. Elle se prépare comme celle du manioc, c'est *le sagou* du pays. Des essais ont donné à Cayenne un rendement moyen de 25 0/0 de fécule pour cent de tubercules frais (E. Hayes). Mais ordinairement on n'obtient que 15 et 16 0/0. La composition des tubercules est la suivante : huile volatile 0.07 0/0, amidon 26 0/0. On falsifie la fécule dans le commerce à l'aide du plâtre, de la farine de manioc, de froment, de riz, de gruau. La culture est simple.

Le riz (*Oriza sativa, Graminées*). — Cette céréale donne en Guyane, en cinq mois, une récolte de 2.000 kilog. de grains en paille à l'hectare, pour le riz blanc, et de 1.000 kilog. pour le riz rouge. Les terres à rizières sont très communes dans la colonie. Les grains écrasés et lavés donnent un amidon fin, blanc, doux au toucher, onctueux et très employé en parfumerie (poudre de riz). Le riz est l'aliment qui nourrit sur le globe le plus grand nombre d'individus. La France seule en importe plus de 100 millions de kilogrammes par an.

Le maïs (*Zea mays, Graminées*). — Les grains du maïs contiennent une moyenne de 70 0/0 de farine, 12 0/0 de matières azotées, 9 0/0 de matières grasses et 0.05 0/0 de dextrine et sucre. Par fermentation, ils donnent une liqueur alcoolique appelée *chicha*. La proportion de farine peut varier beaucoup avec les pays et les espèces. Elle est légèrement jaunâtre et s'obtient par le broyage et le lavage des grains, comme pour le riz. Mélangée à celle de froment, et même seule, elle peut se panifier et donner un pain nourrissant, mais un peu lourd et moisissant assez rapidement. A la Guyane, le maïs mûrit son grain en trois ou quatre mois et donne trois récoltes par an. Le produit par hectare est d'environ 1,000 à 1,200 kilos de grains pouvant rendre 700 à 800 kilog. de farine. Celle-ci sert à la préparation d'un grand nombre de mets et de desserts très prisés.

L'arbre à pain (Artocarpus incisa Urticacees). — Les fruits de cet arbre, très commun à la Guyane, sont globuleux et pèsent de un à cinq kilog. La chair en est blanche, fibreuse, jaunâtre à la maturité. Il donne trois récoltes par an. Les fruits ne contiennent que 17 0/0 de farine : le gluten manque complètement, ce qui constitue un obstacle à la panification. Cette farine est blanche, douce au toucher, d'une saveur agréable. Le suc qui découle des incisions de l'arbre donne une glu qui, dissoute dans l'essence de térébenthine, produit un vernis hydrofuge qui, appliqué à chaud sur les étoffes, les rend imperméables. Le rendement à l'hectare est évalué à 12,000 kilog. de fruits par an, pouvant donner 2,000 kilog. de farine.

Le bananier (Musa paradisiaca, Musacées). Le fruit vert du bananier est riche en fécule, laquelle, à la maturité, se trouve transformée en sucre incristallisable. La fécule s'extrait par le râpage des bananes vertes non desséchées. Celles de la variété de Tahiti en renferment 15.7 0/0 avant la maturité et seulement 6.5 0/0 dans le fruit mûr, tandis que le sucre incristallisable renfermé est dans le premier cas de 0.75 0/0 et de 9.04 dans le second. Le sucre cristallisé absent avant la maturité se présente après dans la proportion de 4.10 0/0. Le gluten, contenu dans le fruit vert, disparaît au contraire, tandis que le mucilage et l'albumine augmentent et que l'acide pectique apparaît. Un régime de bananes peut atteindre le poids de 25 à 30 kilog. Les bananeries des Etats-Unis fournissent depuis quelque temps au commerce des quantités considérables d'une fécule très recherchée et considérée comme une nourriture très substantielle. Les fruits mûrs peuvent donner par la distillation une eau-de-vie très appréciée. Le produit à l'hectare d'une bananerie est évalué à environ 24.000 kilog. de fruits, donnant 5.800 kilog. de farine.

La Guyane française fournit encore de nombreuses plantes à fécule, par exemple :

Le poids de sept ans *(Phaseolus lunatus)*.

Le jacquier *(Artocarpus integrifolia)*.

Le chataignier de la Guyane *(Artocarpus Mucifera)*.

La citrouille *(Cucurbita pepo)*.

Le topinambour *(Maranta allouia)*, etc...

Cette catégorie de cultures est, on le voit, très intéressante et peut assurer d'importants bénéfices. La France importe annuellement environ 5 millions de kilog. de fécules exotiques diverses.

B. — Plantes aromatiques et condimentaires

Le Vanillier (Epidendrum vanilla, Orchidées). — Cette orchidée est indigène à la Guyane, où on en connait trois variétés : la grosse vanille, la petite et la longue, qui donnent à la préparation une odeur également suave. Le fruit affecte la forme d'une baie à trois côtes, oblongue, verdâtre, charnue, succulente et remplie d'une menue semence brune. La gousse de la *petite vanille* a environ 6 centimètres de long sur 2 centimètres de large; celle de la *vanille longue* a de 15 à 20 centimètres de long sur 1 centimètre de large. La vanille produit au bout de deux ou trois ans une moyenne de 200 à 500 kilog. de gousses préparées et marchandes, par hectare et par an. Elle vaut sur les marchés de France de 30 à 70 francs le kilog., suivant la longueur et la qualité. L'hectare donne donc un produit brut annuel de 6 à 35.000 francs. Il est étonnant que cette culture, qui n'exige ni une main-d'œuvre considérable, ni de grands capitaux, ne soit pas pratiquée en grand à la Guyane. Le végétal sauvage seulement donnerait un produit (vanillon) qui ne vaut pas moins de 25 à 30 francs le kilog. La France a importé en 1896, 95.800 kilog. de vanille.

Le Cannellier (Cinnamomum zeylanicum, Laurinées). —

Acclimaté à la Guyane depuis de longues années, le cannellier y donne des produits supérieurs, qui ont autrefois contribué pour une large part à la fortune agricole de cette colonie. C'est un végétal peu délicat, au point de vue du sol, d'une culture facile et peu onéreuse. L'hectare peut en porter 600 à 1.000 pieds. La première récolte a lieu au bout de sept à huit ans, en coupant 2 à 3 pieds par touffe, puis écorçant les troncs et les branches. L'*écorce* se vend à Cayenne de 6 à 12 francs le kilo, suivant la qualité. Les déchets d'écorces et de feuilles donnent par distillation une huile essentielle, et les racines un camphre. L'*huile essentielle* est très recherchée en Europe, où elle atteint dans le commerce un prix très élevé; elle vaut, en effet, en pharmacie, de 80 à 100 francs le kilog.

Elle a une odeur suave, une densité variant de 1,025 à 1,050 et bout vers 220°. L'écorce rend en huile 4 0/0 de son poids. Celle retirée par la distillation des feuilles est très inférieure à celle extraite des écorces, et ressemble à celle de girofle. Lorsque l'huile d'écorces valait 5 à 6.000 francs le kilo (1820), celle de feuilles n'en valait que 150.

Le Poivrier (Piper nigrum, Pipéracées). — Cette plante sarmenteuse produit dès l'âge de trois ans; mais la production maxima n'est atteinte que vers huit ou dix ans; ensuite, elle diminue progressivement. Un pied peut donner une moyenne de 250 grammes de graines sèches; certains pieds en ont donné jusqu'à 15 kilog., par exception. A la distance de deux mètres en carré, l'hectare produit par an environ 625 kilog. de poivre marchand. Cette épice trouve facilement preneur (sorte de Saïgon) à raison de 80 francs à 100 francs les 50 kilog., sur les marchés de France. Le poivre donne par distillation une essence hydrogénée incolore, de densité 0.864, bouillant à 167° et se transformant en camphre solide. Elle vaut 50 francs le kilog. La France en importe annuellement environ 5 millions de kilogr.

Le Giroflier (Eugenia aromatica. Myrtacées). — Introduit également depuis de longues années, dans la colonie, le giroflier s'y est parfaitement acclimaté. Il commence à produire à quatre ans, mais n'est en pleine production que vers six ou sept ans. La plantation se fait à raison de 150 à 200 arbres par hectare. Un pied produit, année moyenne, environ 1 kilog. 750 de clous, dont le prix courant était, en 1842, de 2 fr. 10 le kilog., qui ne vaut plus aujourd'hui que 1 franc à Cayenne ; sa valeur sur les marchés français varie de 90 francs à 150 francs les 100 kilog., suivant les provenances et l'importance des stocks. Le rendement de l'hectare est donc de 260 à 350 kilog. de clous par an, valant de 250 francs à 400 francs. On retire des clous, par la distillation, une huile essentielle très aromatique, d'une couleur d'abord brun doré, mais qui rougit en vieillissant. Elle a une odeur forte, une saveur âcre et brûlante et un effet carminatif plus actif que celle de cannelle. C'est une essence oxygénée brute, mélange d'une substance acide, l'acide eugénique, et d'un carbure d'hydrogène isomérique de l'essence de térébenthine. Elle sert à de nombreux usages dans la parfumerie, la pharmacie, la pâtisserie et la cuisine, et vaut environ 10 francs le kilog.

Le Muscadier (Myristica moschata. Myristicées). — Cet arbuste commence à fleurir vers l'âge de six à sept ans et mûrit son fruit neuf mois après. Il est naturellement dioïque. Dans la culture, on greffe ensemble, par approche, un pied mâle et un pied femelle. La plantation, à sept mètres de distance, contient 200 pieds à l'hectare, dont chacun produit de 1,500 à 2,000 noix par an ; soit, à raison de 250 noix au kilog., un total de 6 à 8 kilog. par arbre et de 1,200 à 1,600 kilog. par hectare. Les noix valent environ 200 francs les 50 kilog. Elles renferment, à l'état sec, environ 32 0/0 d'huile grasse concrète et 6 0/0 d'une huile essentielle hydrogénée *(macène)* qui bout à 160°, de densité 0,853 à 17° et dont l'odeur rappelle celle du

thym. L'arille qui enveloppe la noix et qu'on en sépare avant le séchage prend le nom de *macis* et donne une huile essentielle oxygénée très aromatique, de densité 0,92. La noix et le macis constituent deux produits commerciaux distincts ; la production de celui-ci est d'environ le cinquième en poids de celle de la noix ; de sorte que, sur 1,800 fruits, il y aura environ 8 kilog. de noix et 1 kilog. 500 de macis. Ce dernier vaut environ 8 francs le kilog.

Le Gingembre (Zinziber officinale. Zinzibéracées). — Cette plante fournit des feuilles aromatiques dont on fait un thé très agréable, et un rhizôme épais et charnu, riche en fécule, qui donne une huile essentielle très aromatique. Ces racines sont ovoïdes ou obovoïdes, comprimées, articulées, recouvertes d'un épiderme gris ou gris jaunâtre, marquées d'anneaux peu visibles, et irrégulièrement ridées. Les fragments sont longs de 4 à 10 centimètres sur 0,01 à 0,015 d'épaisseur. Sous l'épiderme est une couche brun-rougeâtre peu épaisse. L'intérieur du rhizôme est blanchâtre ou jaunâtre. La saveur en est chaude et piquante ; l'odeur très aromatique provoque des éternuements. Il est employé comme condiment, surtout en Angleterre et dans les colonies anglaises, où l'on en fait de très nombreux usages. Par la distillation des rhizômes, on obtient environ 1/4 0/0 en poids d'une huile essentielle jaune à saveur brûlante et aromatique, à odeur agréable, qui bout à 246° et dont la densité est de 0,893. Le gingembre vaut environ 1 franc le kilog. en France, et son essence 50 francs le kilog. Le commerce de cette racine paraît prendre une importance énorme. Elle entre, en effet, dans la composition d'une foule de mets, desserts ou boissons, dont les Anglais font une très grande consommation. On prétend qu'en certains pays le produit net par hectare peut s'élever jusqu'à 3,000 francs par an, le rendement étant, en bonne moyenne, de 3,500 kilog. environ.

Le Safran des Indes (Curcuma longa, Zinzibéracées). — Est plutôt considéré comme une plante tinctoriale, bien que ses rhizômes possèdent une saveur et une odeur très aromatiques ; l'essence qu'ils contiennent vaut, en France, 50 francs le kilogramme.

Le Vetiver (Andropogon squarrosus, Graminées). — Les rhizômes de cette graminée sont très parfumés et contiennent une huile essentielle très aromatique, plus légère que l'eau, d'une odeur très agréable, et qui bout à 147° ; elle est employée en parfumerie et en pharmacie, où elle vaut en France 450 fr. le kilogramme.

Le Quatre-épices (Myrcia acris Myrtacées). — Encore appelé *bois d'Inde*, cet arbre a des feuilles épaisses qui sont très employées en cuisine, à cause de l'huile essentielle qu'elles contiennent, et qu'on en extrait pour les besoins de la pharmacie et de la parfumerie. Cette essence est très agréable, malgré son arrière-odeur poivrée ; sa saveur est chaude et brûlante. Les feuilles distillées avec du rhum donnent une liqueur aromatique connue aux Etats-Unis sous le nom de *Bay-rum*. Cette essence vaut en France 50 francs le kilo.

La Citronnelle (Andropogon citriodorum, Graminées). — Renferme comme le vétiver, dans ses feuilles et dans ses racines, une huile essentielle très parfumée, employée en parfumerie et dans la pharmacie, où elle vaut, en France, de 6 à 7 francs le kilogramme.

Un grand nombre d'autres plantes domestiques présentent des propriétés aromatiques. Citons :

Le Citronnier (Citrus acida, Rutacées), dont l'essence jaune et trouble, à l'état brut, incolore et transparente quand est purifiée, vaut en France de 10 à 12 francs le kilo.

L'Oranger (Citrus aurantiaca-Rutacées), dont l'essence, isomérique de la précédente, vaut de 20 à 25 francs.

Le Bergamotier (C. limetta-Rutacées) dont l'essence vaut également de 20 à 25 francs.

Le Cerisier de Cayenne (Eugenia micheli-Myrtacées), plante très commune à la Guyane et dont les feuilles contiennent une forte proportion d'une huile essentielle très aromatique.

Le Mandarinier (Citrus sinensis), dont l'essence très aromatique, présente le phénomène de la diffusion épipolique, etc...

G. — Plantes tinctoriales

Le Rocouyer (Bixa orellana, Bixacées). — Les cabosses épineuses des fruits renferment un grand nombre de graines recouvertes d'une belle matière colorante sous forme de granules jaune-rougeâtres. L'arbuste fleurit au bout de 18 mois, et les fruits mûrissent en 50 à 60 jours. La durée moyenne de la plante est de 6 à 7 ans, au terme desquels il faut renouveler la plantation ; cependant dans de bonnes conditions celle-ci peut durer plus de 12 ans. L'espacement moyen des plants est de 6 mètres, ce qui donne environ 280 pieds à l'hectare, dont chacun rapporte une moyenne de 5 à 6 kilog. de rocou marchand ; soit à l'hectare un produit moyen de 1,400 à 1,600 kilog. Le rocou de Cayenne vaut actuellement sur les marchés français de 1 fr. 40 à 1 fr. 60 le kilog. La consommation industrielle en absorbe annuellement un total de 300 à 400,000 kilog., sur lesquels la France seule entre pour environ 150,000 kilog. *La bixine* est la matière colorante obtenue absolument pure de toute matière étrangère ; elle a valu jusqu'à 20 et et 22 francs le kilo (1853). *La demi-bixine* est un produit tenant le milieu entre le rocou ordinaire et la bixine ; se vend plus cher que le rocou, étant sensiblement plus pur, et rapporte davantage pouvant être transporté sous un petit volume. (Pour les détails relatifs à

cette substance, et aux autres produits d'exportation qui sont examinés ici. Voir le chapitre du commerce).

L'Indigotier (Indigofera tinctoria. Légumineuses). — Cette plante pousse en abondance et sans culture, partout à la Guyane, et en particulier dans les plaines sablonneuses de Macouria, Kourou et Sinnamary. Un hectare peut donner jusqu'à 20,000 kilog. de feuilles vertes par an, en trois coupes : la première, après 3 mois de végétation, la seconde, environ 45 jours après, et la dernière, après un égal intervalle. Un indigofère végète en général dix années. Mais la proportion d'indigo fourni diminue chaque année, ce qui fait qu'on a pris l'habitude de renouveler la plantation tous les ans ou tous les deux ans. Le produit à l'hectare peut atteindre 125 kilog. d'indigo marchand par an. A raison de 10 francs le kilog, prix de vente moyen sur les marchés français, cela fait un produit-brut de 1.250 francs. Mais les indigos peuvent obtenir un prix plus élevé : ainsi ceux de la Martinique ont été vendus tout récemment jusqu'à 14 francs le kilog. L'indigo de Cayenne est très apprécié ; il renferme environ 60 0/0 d'indigotine. (Voir produits d'exportation). La France en consomme annuellement 12 à 18 millions de francs.

Le Safran (Curcuma longa-Zinzibéracées). — La racine de cette plante contient une matière résineuse colorante jaune appelée *curcumine*, qu'on obtient en traitant par l'alcool et reprenant l'extrait alcoolique par l'éther. Cette substance, qui est aussi extraite par d'autres procédés, entres autres le procédé Lepage, se fixe sur les tissus sans l'aide des mordants. Un pied peut fournir environ 0 kilog. 500 de racines fraîches, soit 250 grammes de racines sèches. Une bonne plantation peut porter jusqu'à 9 pieds par mètre carré, soit 90,000 par hectare, mais on n'en compte en moyenne que 20 à 30.000 pieds par hectare, ce qui représente un produit brut annuel de 5.000 à 7.500 kilog. de curcuma marchand à l'hectare. Le kilo vaut en France 0 fr. 50

en moyenne. Nombreux usages en chimie (teinture et papier réactifs), en médecine (excellent antiscorbutique et contre-poison du mancenillier), en cuisine (carry et divers mets créoles) et en teinturerie (en particulier, calandage des mouchoirs madras).

Nous verrons plus loin (industrie forestière) qu'en dehors de ces plantes tinctoriales cultivées, la forêt guyanaise renferme un grand nombre de végétaux tinctoriaux d'une certaine valeur. — Disons toujours que la France importe annuellement, à son commerce spécial seulement, pour une moyenne de 18 à 20 millions de francs de teintures et tannins (autres que Rocou, Indigo et Cachou).

D. — Plantes Oléagineuses

Arachide (Arachis hypogea Légumineuses). — Plante aujourd'hui parfaitement acclimatée à la Guyane. L'amande du fruit donne 45 à 50 0/0 d'une huile grasse d'un beau jaune d'or, limpide, obtenue par pression à froid ou à chaud, douce, comestible, mais rancissant assez vite. L'huile à froid est de qualité supérieure à celle extraite à chaud. Elle sert beaucoup en parfumerie, principalement pour la fabrication des savons, et peut également servir à l'éclairage, bien que son pouvoir éclairant soit relativement faible ; on l'emploie aussi pour graisser les machines et dans un grand nombre d'autres industries. Le rendement d'une plantation est évalué à 3.000 kilog. de graines par hectare et par an. La côte d'Afrique vend annuellement pour plus de 80 millions d'arachides (Sénégal et Guinée), dont le cours sur les marchés français varie entre 18 et 25 francs les 100 kilos. Le produit brut moyen de l'hectare est donc d'environ 600 francs. L'huile d'arachide obtient ordinairement en France de 65 à 72 francs les 100 kilos. La France importe annuellement plus de 100 millions de kilog. d'arachides.

Cocotier (Cocos nucifera, Palmiers). — Les noix du cocotier donnent une huile fixe, pâteuse à la température ordinaire en Europe, appelée *beurre de coco*. Ce beurre est blanc, légèrement jaunâtre, fondant entre 15 et 20°, rancissant facilement et présentant une odeur faible, mais caractéristique, devenant désagréable à la longue et rappelant alors celle du fromage fort. Il est opaque et feuilleté, et sert à l'alimentation quand il est frais. Il sert aussi à l'éclairage, à la fabrication des bougies et surtout des savons. Cette substance a une grande importance commerciale. L'amande fraîche contient de 20 à 30 0/0 d'huile, et la noix desséchée (*coprah*) de 55 à 70 0/0. Le produit moyen d'un arbre est évalué à 50 noix par an. L'hectare, planté à 8 mètres d'espacement, contient environ 150 pieds et rapporte 7,500 noix ; mais la plantation peut porter jusqu'à 250 et 300 arbres, à un espacement moindre. On admet généralement que 1.000 noix donnent 200 kilog. de coprah rendant 120 kilog. d'huile, soit un rendement de 900 à 1.800 kilog. d'huile marchande. Elle vaut de 55 à 60 francs les 100 kilog., fûts perdus. La bourre du fruit est utilisée comme textile, et surtout pour la garniture des parois étanches des navires de guerre.

Ricin (Ricinus communis, Euphorbiacées). — Le végétal pousse à l'état sauvage et en grande abondance, à la Guyane. Dans cet état, il produit de 1 à 2 kilog. de graines par an. Ce rendement double à peu près par la culture. On peut alors compter de 3 à 4,000 pieds par hectare. Le produit brut moyen est donc de 8.000 kilog. de graines. Ces graines décortiquées contiennent 63 0/0 d'huile, dont l'industrie ne retire que 40 à 45 0/0. Le rendement en huile est donc, par hectare et par an, de 3.200 à 3.600 kilog. d'une huile qui vaut environ 80 francs les 100 kilog. Cette huile est purgative ; par des procédés spéciaux, on peut éviter l'immixtion de la substance résineuse purgative, et l'on obtient alors une huile douce et

comestible qu'emploient les Chinois. Elle ne s'emploie guère qu'en médecine et aussi pour l'éclairage.

Parépou (Guielma excelsa, Palmiers). — Palmier qui est cultivé pour ses fruits, dont on mange en hors-d'œuvre la pulpe bouillie à l'eau et au sel. L'amande de la graine donne 31,40 0/0 d'une huile comestible de 0,945 à 15° de densité.

Muscadier (Myristica moschata, Myristicées). — L'amande du fruit renferme environ 31.6 0/0 d'huile grasse (Bonastre), *ou beurre de muscade*, qui s'extrait par expression des noix à chaud. Cette huile est formée d'une matière solide, blanche, et d'une matière liquide, jaunâtre, indéterminée. Elle contient, en outre, une faible quantité d'une huile volatile qui lui communique l'odeur agréable de la muscade.

Cacaoyer (Theobroma cacao, Malvacées). — Les graines de cacao donnent 44 0/0 d'une matière grasse appelée *beurre de cacao*, qui est blanche, demi-transparente, insoluble dans l'eau, d'une odeur et d'une saveur agréables, et qui paraît être une combinaison définie d'oléine et de stéarine.

Sésame (Sesamum orientale, Gesnéracées). — Cette plante pousse spontanément à la Guyane, où on l'appelle *ouangue*. La graine donne en pratique 40 à 45 0/0 d'une huile ayant une couleur jaune citron, une saveur un peu amère et une odeur légèrement aromatique ; quand elle est épurée, ou obtenue de première pression, elle est comestible, d'une couleur jaune doré, sans odeur et presque sans saveur, et se mélange alors à l'huile d'arachides, pour être livrée à la consommation. Elle est utilisée pour la cuisine, mais surtout dans la fabrication des savons, et vaut environ 90 francs les 100 kilos.

Pignon d'Inde (Jatropha curcas, Euphorbiacées). — Cette plante, qui est cultivée à la Guyane dans tous les jardins et qui croît spontanément un peu partout dans la Colonie, est appelée *médicinier*. Ses grains donnent une huile jaune fauve, d'une saveur d'abord fade, puis âcre, sans odeur, d'une den-

sité 0.915. A la température de 25°, elle laisse déposer de la stéarine. Elle purge à la dose de 8 à 10 gouttes ; prise en plus grande quantité, c'est un violent cathartique. Elle s'emploie également en frictions dans les rhumatismes, et s'utilise encore comme huile à brûler dans l'Inde. Les Chinois s'en servent comme vernis, après l'avoir fait bouillir avec de l'oxyde de fer. Les graines, connues en Europe sous le nom de *pignons d'Inde*, mangées au nombre de deux ou trois, produisent un effet purgatif très sensible. Un kilogramme de semences fournit 464 grammes d'épisperme et 536 grammes d'amandes, lesquelles donnent 27 0/0 d'huile, sur une richesse théorique de 55.85 0/0 à l'état frais et 58.70 0/0 à l'état sec. Cette huile sert à fabriquer d'excellents savons durs.

Comme nous le verrons en traitant des produits secondaires de l'industrie forestière, la question des huiles et des graines oléagineuses est excessivement importante à la Guyane, où elles sont appelées à faire l'objet d'un très grand commerce.

E. — Plantes textiles

Coton (Gossypium arborescens, Malvacées). — Les cotons longue-soie, que produisait autrefois la Colonie, jouissaient de la meilleure réputation et étaient très recherchés sur les marchés français, où ils trouvaient un prix élevé et étaient classés parmi les meilleures sortes du commerce. On a constaté, en 1862, au Havre, leur bonne qualité et leur parfaite convenance, en mélange avec la laine, pour la fabrication du drap. Le végétal produit de fortes récoltes vers l'âge de trois, quatre ou cinq ans ; après quoi, la production baisse progressivement. Mais par le *recourrage*, la plantation peut durer dix ans. Il y a deux récoltes par an, donnant un rendement total annuel qui est en moyenne de 300 kilog. de coton marchand par hectare et par an. La graine sert à la fabrication de l'*huile de coton*.

Ramie (Bœhmeria utilis, Urticées). — Cette plante pré-

cieuse se développe à la Guyane avec une rare facilité ; elle y donne trois coupes par an et produit à l'hectare, d'après les expériences positives qui ont été faites, environ 60,000 kilos de tiges fraîches, soit 30,000 kilog. de tiges sèches effeuillées, qui produisent 5,000 kilos d'écorce, lesquels rendent environ 3,750 kilos de filasse blanchie ayant une longueur *exceptionnelle* de 1m85. La fibre est fort belle et classée parmi les meil-

L'Église de Mana

leures qualités. Les usages de la ramie sont aujourd'hui considérables et vont toujours croissant. La France à elle seule en consomme annuellement pour 300 millions de francs, représentant environ un million de tonnes de lanières. C'est, sans contredit, une des cultures qui offrent le plus d'avenir.

Bananiers (Musa paradisiaca, sapientium, etc..., Musacées). — Le tronc des diverses espèces et variétés de bananier cultivées dans la Colonie est très riche en fibres utilisables et utilisées dans l'industrie pour la fabrication de certains tissus, du papier, des cordages, etc... Le rendement est d'environ

50 0/0 en fibres, en poids. Dans une plantation, on peut abattre chaque année, après la récolte, environ 3.000 bananiers par hectare, lesquels peuvent produire 6.000 kilog. de fibres brutes, argentées et souples, donnant malheureusement au peignage un déchet assez considérable.

Agave ou pite (Agave americana Amaryllidées). — Les feuilles, très longues, de cette plante peuvent atteindre 1m50 et 2 mètres : on les coupe au moment de la floraison. On peut compter 3,000 pieds par hectare, ce qui donne, à raison de 50 kilog. de feuilles par pied, au minimum, un total de 150.000 kilog. par hectare pouvant fournir, après rouissage, environ 5 0/0, soit 7,500 kilog. de fibres brutes rendant 2.500 kilog. de fibres peignées. D'après Devez, ce produit serait environ trois fois plus élevé ; cet auteur évalue en effet à 160 kilog. le poids des feuilles brutes fournies par pied. En faisant rouir dans une eau savonneuse bouillante, puis en lavant à l'eau courante et séchant à l'ombre, on obtient une filasse blanche, brillante, très nerveuse et se teignant facilement en rouge, bleu, vert et jaune. Les usages en sont très nombreux : on en fait des cordages et des cordons de luxe, des filets, des bourses, des tapis, des pantoufles, etc.

Voaquois (Pandanus utilis Pandanées). — Cette plante, introduite dans la Colonie, s'y est parfaitement acclimatée et y pousse avec une rare vigueur. Les feuilles, fendues en lanières et desséchées, servent à fabriquer des chapeaux, des nattes, des sacs d'emballage pour denrées coloniales, etc... Elles constituent également une excellente ligature pour les les greffes, usage pour lequel elles pourraient remplacer avantageusement le *raphia*. On compte qu'un hectare peut en porter environ 4 à 5.000 pieds, susceptibles de donner par an, en trois ou quatre coupes, environ 3 kilog. de feuilles sèches chacun, soit un produit brut à l'hectare de 12 à 15.000 kilog. de voaquois sec par an.

Ananas (Bromelia ananas Bromeliacées). — Les feuilles de cette plante, dont les fruits sont si universellement recherchés, contiennent des fibres d'une grande finesse, malheureusement assez difficiles à isoler. Elles sont, après le rouissage, entremêlées et difficiles à peigner; aussi donnent-elles au teillage un déchet considérable, de plus de 50 0/0. Un hectare peut porter de 20 à 25,000 pieds d'ananas, fournissant par an, en dehors des fruits, de 100 à 120,000 kilog. de feuilles brutes, dont le rendement en fibres de choix ne s'élève qu'à environ 3 à 4 0/0 de ce poids, soit 3,000 à 4,800 kilog. Ces fibres sont d'un beau blanc nacré, extrêmement solides. Les indigènes en font des cordages, des hamacs, etc...

Rose de Chine (Hibiscus rosa-sinensis Malvacées). — Cette plante ornementale, qui est cultivée dans tous les jardins, donne des fibres soyeuses aussi longues que ses tiges elles-mêmes (2^m50 à 3^m) et qui ont servi à fabriquer des cordages d'une grande solidité. M. Trillet a obtenu 8,000 kilog. de filasse marchande par hectare, à raison de deux coupes par an.

Ouadé-ouadé (Malva americana Malvacées). — Plante qui croît à l'état sauvage dans tous les jardins de la Colonie, où elle peut atteindre 1 mètre de hauteur. L'écorce de la tige donne des fibres qui fournissent une belle filasse, avec laquelle M. Hayes a fabriqué des cordelettes très fortes et d'excellentes lignes.

Calalou ou gombo (Hibiscus esculentus Malvacées). — Elle donne également une belle filasse, dont on fait aux Etats-Unis des toiles grossières, du papier, etc...

Arbre à pain (Artocarpus incisa Urticées). — La fibre de la plante est utilisée à l'Ile de Rahits pour la fabrication d'étoffes *(tapa)* qui servent à confectionner les vêtements des indigènes.

La forêt guyanaise fournit également un grand nombre de végétaux textiles que nous aurons bientôt l'occasion de passer

en revue. L'industrie textile, ainsi qu'on le verra, est appelée à prendre dans cette Colonie une importance au moins égale à celle qui semble réservée à l'industrie des huiles et à celle des gommes et résines.

F. Plantes diverses

Canne à sucre (Saccharum officinarum, Graminées). — La canne à sucre a été longtemps considérée comme la culture coloniale par excellence ; si bien que, dans certaines colonies, toutes les autres cultures sont dites *secondaires*. C'est qu'en effet, pour des Colonies comme la Martinique, la Guadeloupe, la Réunion, le sucre était et est encore la production principale, on peut presque dire unique. Mais il n'en est pas de même de toutes les possessions françaises, et on ne peut que déplorer la tendance générale qui, à un moment donné, les poussait à se faire toutes productrices de sucre. Le développement extraordinairement rapide de l'industrie sucrière en Europe, et en France en particulier, nous montre assez, en effet, quel avenir restreint est désormais réservé à cette industrie dans nos Colonies. Celles-là même, à qui leur état avancé de prospérité agricole a permis de résister dans une certaine mesure au choc terrible de la protection des sucres, celles-là même ne luttent qu'avec infiniment de peine, sur les marchés français, contre les sucres indigènes. Elles ont pourtant des capitaux, des bras à bon marché, un outillage existant... Peut-on en dire autant de la Guyane? — Cette Colonie, s'étant faite, dans les débuts, productrice de sucre, comme les autres, en produisit autrefois des quantités considérables, elle aussi. Ainsi, en 1836, elle n'en exportait pas moins de 2.120,119 kilog. et, en 1879, le chiffre en était encore de 107.288 kilog. Mais aujourd'hui, cette denrée a totalement disparu du tableau de nos exportations. Nous ne croyons pas, au surplus, que dans l'état des choses, il soit utile de chercher à l'y replacer,

l'industrie sucrière étant peut-être de toutes les industries coloniales, celle qui exige le plus de main-d'œuvre et les plus grands capitaux. En revanche, l'industrie rhumière offre pour nous un intérêt assez considérable, pour que la culture de la canne puisse néanmoins être fortement conseillée. Les tafias du pays ne valent, en effet, pas moins de 65 à 70 francs l'hectolitre, et font fort bonne figure à côté de ceux des Antilles, sur les marchés de Nantes et de Bordeaux.

La culture rationnelle de la canne à sucre est aujourd'hui fort bien connue, principalement aux Antilles et à la Réunion, où l'on obtient des récoltes de 70, 80 et 100,000 kilog. A la Guyane, où la culture est infiniment moins intensive, le rendement moyen est de 50,000 kilog. environ de tiges prêtes à passer au moulin. D'après M. Hayes (1), une telle récolte donne, par la pression, environ 33,000 kilog. de vésou. Cette masse de jus renferme de 15 à 16 0/0 de sucre fermentescible, et peut donner par conséquent, après fermentation, de 45 à 50 hectolitres de tafia à 60°. — Au contraire, si on cherche quel peut être le rendement en sucre, on trouve que, toujours d'après les chiffres de M. Hayes, les 33.000 kilog. ne produisent que 3.000 kilog. de sucre brut égoutté, plus 1,600 à 2,000 kilog. de mélasse, correspondant en moyenne à 600 litres d'alcool à 90°, soit 10 hectolitres de tafia à 60°. — En prenant les prix de 65 fr. l'hectolitre de tafia et de 45 fr. les 100 kilog. de sucre, — chiffres des mercuriales locales, — on arrive à un produit brut moyen de 3,000 fr., dans le cas de la transformation totale en alcool, et de 2,000 fr., dans le cas de la fabrication du sucre. Si, en outre, on tient compte de ce fait, que nos tafias trouveront toujours un placement beaucoup plus facile et assuré que les médiocres sucres bruts que nous pourrions produire, on doit être convaincu de l'avantage manifeste qu'il y a pour

(1) E. Hayes : *Cours d'Agriculture*, publiés *in Moniteur officiel de la Guyane*, 1892-1893.

les planteurs guyanais, en l'état actuel des choses, à transformer directement tout leur vésou en tafia, abandonnant entièrement, pour le moment du moins, la fabrication du sucre. La canne à sucre parvient à maturation de douze à quatorze mois après la plantation des boutures.

Cacaoyer (Theobrema cacao, Malvacées). — Les fruits ou *cabosses* du cacaoyer renferment un nombre variable de graines, qui, fermentées puis séchées, prennent le nom de *cacao*. La première récolte a lieu après cinq ans de végétation; ensuite, la plante donne deux récoltes par an. On estime que chaque arbre produit par an une moyenne de 1 à 2 kilog. de cacao sec et marchand. Une plantation faite à la distance de 4 mètres, contient 625 arbres par hectare, ce qui représente un produit annuel moyen de 1.000 kilog. de cacao. Ce produit vaut à Cayenne 0 fr. 90 le kilog. et sur les marchés français de 100 à 120 francs les 50 kilog. La France en consomme chaque année environ 14 millions de kilog., qui proviennent du Vénézuela, du Brésil, de la Guadeloupe, de la Martinique et de Haïti. Les provenances des Colonies françaises se sont élevées en 1896 à 28 millions de kilog. On évalue les frais de mise en culture à un minimum par hectare de 3.000 francs, pour les cinq années qui précèdent les premiers produits. Puis les frais de culture et de préparation sont évalués à peu près au tiers de la production brute, soit à environ 500 francs par hectare, ce qui donnerait un bénéfice net annuel d'environ 1,000 francs, en moyenne. Ajoutons que le végétal est indigène à la Guyane, où il pousse avec une rare facilité et donne des produits de qualité tout à fait supérieure lorsqu'ils sont bien préparés. Para en exporte pour 5 millions de francs par an.

Caféier (Coffea sp., Rubiacées). — Trois espèces de caféiers sont indigènes à la Guyane, parmi lesquelles la *C. guyanensis* est la plus connue; il a été en outre introduit

depuis longtemps dans la colonie la *C. arabica* (café moka) qui y a parfaitement prospéré et y a donné des produits supérieurs. Tout récemment la *C. Liberica* (café de Libéria) a été introduite au jardin d'essai de Cayenne où elle semble offrir tous les caractères d'une parfaite acclimation. L'arbre est en plein *rapport* vers l'âge de cinq ans, reste productif pendant vingt ans, puis s'affaiblit. L'hectare peut en porter en moyenne 1.500 pieds qui donnent environ 0 kilog. 566 par pied et par an, soit 750 kilog. de café par hectare. Le café en parche vaut à Cayenne 1 fr. 50 le kilog. L'hectare fournit donc une moyenne de 1.125 francs par an. Le rendement du café en parche est de 10 à 15 0/0 du poids des cerises pour les gros grains (Libéria) et 25 à 30 0/0 pour les petits grains (San-Thomé, Moka, Guyane, etc.). Comme pour le cacao, les frais de culture et de préparation du produit sont évalués au tiers environ du produit brut, soit en moyenne de 350 à 400 francs par hectare.

Tabac (*Nicotiana tabacum*, *Solanées*). — Le tabac est également indigène à la Guyane; il donne de grandes feuilles souples d'une belle couleur, aux côtes et aux nervures peut-être un peu trop accentuées, mais au parenchyme fin, gommeux et assez résistant. Elles brûlent facilement en produisant une cendre blanche fondant sur le fil de platine. Le goût en est doux et agréable. Telles sont du moins les appréciations du jury d'examen à l'Exposition de 1867. Suivant une note de la manufacture impériale, vers la même époque, ces feuilles seraient propres à la fabrication des cigares et du tabac scaferlati; elle en offrait 130 francs les 100 kilogrammes. L'hectare peut porter 33,000 plants comme à la Havane, et même jusqu'à 45.000, sans inconvénients; le produit est estimé à 3.000 kilog. de feuilles sèches et marchandes par hectare et par an. Dès 1840, le tabac de Macouria avait été estimé par la régie assimilable aux meilleures sortes de

France. La France importe annuellement, au commerce spécial, de 16 à 20 millions de kilog. de tabac en feuilles. La Guyane seule en consomme 80,000 kilog. provenant uniquement de l'importation, cette culture étant depuis longtemps abandonnée, comme toutes les autres. C'est en tout cas une des cultures les plus rémunératrices qu'on puisse entreprendre dans la colonie.

Conditions d'exploitation. — Sans entrer dans les détails relatifs aux procédés d'exploitation propres à la fois aux sols et aux plantes que nous venons de décrire, — détails qu'on trouvera à leur place dans les *Traités d'agriculture coloniale*, — nous allons cependant donner, sur ce sujet, quelques indications qui pourront être utiles à nos colons présents et futurs.

Tout d'abord, rappelons que l'agriculture coloniale a toujours été essentiellement routinière. Cela tient à ce que, ainsi que le dit M. P. Madinier, « les Colonies, grâce à l'esclavage, qui leur fournissait l'élément principal de l'exploitation du sol, le travail, ont pu longtemps s'affranchir de toutes préoccupations d'amélioration. » Mais, aujourd'hui qu'il faut payer la main-d'œuvre, et même, dans certains cas, la payer très cher, il devient nécessaire d'augmenter le produit brut des exploitations. Or, le seul moyen d'atteindre ce résultat consiste dans l'emploi des méthodes rationnelles de culture, parce qu'elles sont en même temps les plus économiques et les plus favorables à la qualité des produits. Tout dépend donc, ici comme ailleurs, de la *direction* de l'exploitation. Nos exploitations rurales coloniales — il faut le déplorer — sont rarement dirigées par des hommes spéciaux, réunissant réellement les solides qualités morales, intellectuelles et pratiques de l'agriculteur moderne. Si l'on recherchait l'origine de la plupart des gérants d'habitations, on trouverait d'anciens militaires ou marins, d'anciens négociants, des charpentiers, des maçons, etc... jamais, ou trop rarement, des cultivateurs de

profession. Là, sans doute, réside la cause principale de la stérilité relative de notre production coloniale. Dans l'état actuel des choses, aucune de nos exploitations ne produit plus du cinquième ou du quart de ce qu'elle pourrait produire. L'on ne s'improvise pas plus agriculteur que médecin, chimiste ou mécanicien. La profession d'agriculteur exige partout, aujourd'hui, un ensemble de connaissances spéciales et cette variété de connaissances est surtout indispensable dans la direction des grandes plantations coloniales, que compliquent singulièrement les conditions économiques et techniques spéciales tant à la culture tropicale en général qu'à chaque colonie en particulier.

III. — L'Industrie pastorale

« Le régime pastoral, d'après un économiste bien connu, M. de Lavelaye, est encore aujourd'hui le plus avantageux dans les pays où, au début, la population est rare et les pâturages très étendus. » On peut donc dire que la Guyane, au moins *dans certaines régions*, est le pays de l'élevage par excellence. Il existe, en effet, dans le Nord-Ouest de la Colonie, du quartier de Macouria à celui d'Organabo, plus de 200,000 hectares de savanes, qui pourraient facilement nourrir un minimum de 200,000 têtes de gros bétail. Il suffirait d'y faire quelques améliorations portant, soit sur la quantité, soit sur la qualité et le choix des pâturages.

Les savanes guyanaises. — Elles se divisent en *savanes* proprement dites et *pâturages salés* ; suivant la position topographique de ces terrains, on peut distinguer, en allant de la mer vers l'intérieur :

1° *Les bas pâturages salés*, directement en contact avec la mer ou séparés d'elle par un rideau de palétuvier; les flots marins les recouvrent pendant la plus grande partie de l'année.

Ils sont constitués par du sable, mêlé d'une forte proportion de sel et de vases, et portent aux époques de basses marées une maigre végétation de joncs et de carex, absolument inutilisable pour les bestiaux.

2° *Les hauts pâturages salés*, un peu plus élevés, forment comme une chaîne de mamelons bordant le rivage et dominant les anses; ils semblent constitués par les cordons littoraux, sortes de digues naturelles élevées lentement par la mer contre ses propres envahissements. Le sable aride et nu l'été, se couvre, dès les premières pluies de l'hivernage, de graminées et de légumineuses très recherchées par les animaux. L'herbe produite par ces pâturages salés communique à la chair des animaux une saveur et un parfum particulièrement agréables.

3° *Les savanes basses*, immenses étendues de terrains, noyés pendant les pluies, et couverts l'été d'une végétation courte et rare, où les bestiaux trouvent une nourriture peu copieuse : ce sont des fétuques, des paturins, la cauche aquatique, des joncs, des carex. Les eaux pluviales descendant des terres hautes de l'intérieur s'accumulent dans ces bas-fonds, arrêtées par la ligne des cordons littoraux. Le sol est en effet, tantôt argileux et imperméable, comme sur certains points du quartier de Synnamary, tantôt (*savanes tremblantes* de Corrossony) constitué par une couche de terreau reposant sur une autre couche, souvent très épaisse, de vase molle, laquelle repose à son tour sur une base d'argile imperméable; quelquefois, comme à Macouria et à Kourou, ce sol est formé par du sable reposant directement sur un sous-sol de granite plus ou moins fissuré. A part les savanes tremblantes, qui ne sont que des espèces de tourbières en voie de formation, sans aucun intérêt actuel pour l'agriculture, ces savanes basses peuvent constituer par le dessèchement d'immenses et riches pâturages.

4° *Les savanes hautes*, voisines de la ligne des premières collines et correspondant aux terres hautes ; immenses prairies, à l'abri des inondations de l'hivernage, arrosées par de nombreuses rivières et plus de vingt criques, et parsemées de charmants bouquets d'arbres. Le sol est formé par une couche légère de sable mêlé à une petite quantité de terre végétale reposant sur une base de granite, plus ou moins fendillée, et permettant ainsi l'écoulement facile des eaux dans les parties profondes. Ces savanes couvrent les parties élevées des quartiers de Macouria et d'Organabo. On y rencontre, surtout dans l'hivernage, une belle végétation de graminées et de légumineuses (herbe à balai, paturin, chiendent, fétuque, mélilot, gesse, etc...); mais elles sont arides l'été.

5° Entre les savanes hautes et les savanes noyées, s'étendent des terrains, ni trop secs, ni trop humides, où croissent d'excellents pâturages et qui peuvent être immédiatement utilisés pour l'élevage ; on les a appelés *savanes moyennes*.

Tels sont, en quelques mots, les divers aspects que présente la savane guyanaise. On voit qu'il suffirait en réalité de peu de choses, pour la transformer en une vaste et grasse prairie naturelle, prête à nourrir d'innombrables troupeaux, d'animaux de toutes sortes.

L'aménagement de ces savanes ne présente pas de grandes difficultés. De nombreux cours d'eau les sillonnent. Les dessèchements et les travaux d'irrigation pourraient, sans trop de peine être menés à bien.

L'humidité du sol, une fois régularisée, il deviendrait nécessaire de faire disparaître progressivement les herbes de mauvaise qualité, pour les remplacer par des plantes propres à assurer aux animaux une nourriture plus fine, plus substantielle et surtout plus constante. Dès lors, il serait facile, avec

un peu de méthode et de soins, d'obtenir des résultats importants (1).

Le Bétail. — La Guyane n'a pas de races indigènes; mais chevaux, bœufs, moutons, porcs, tout y prospère à l'envie. Le bétail qu'on y rencontre provient entièrement de l'importation. S'il n'a pas toutes les qualités désirables, du moins s'est-il acclimaté, et rend-il de réels services à la population. Il y a encore ici de nombreuses et importantes améliorations à réaliser, soit dans le choix et l'origine des nouveaux animaux à introduire, soit dans les méthodes d'exploitation zootechnique.

C'est l'élevage du *cheval* qui donne le plus de bénéfices, mais c'est aussi l'exploitation la plus délicate, et en même temps celle qui demande le plus de capitaux.

L'introduction des chevaux dans la Colonie paraît remonter à l'établissement des *hattes*, en 1766, par M. Maillard.

Les rares espèces qu'on rencontre encore dans les savanes de Sinnamary ne se prêtent guère à une description générale. C'est, en effet, un mélange de races françaises, anglaises, portugaises et africaines, où les croisements inconsidérés ont donné lieu à une variation désordonnée. Cependant, elles tiennent du milieu commun une constitution assez uniforme, qui montre clairement quelles races il convient d'introduire désormais dans le pays. Avec des caractères craniologiques, souvent très dissemblables, ces chevaux présentent assez uniformément une taille petite, une allure vive, une longue crinière, une longue queue, des yeux vifs et une grande rusticité de complexion. On le voit, ils rappellent assez les variétés *barbe* ou *camarguaise*, avec lesquelles ils semblent avoir certains liens de parenté.

---

(1) Dans ce qui précède, comme dans ce qui va suivre, nous avons fait de fréquents emprnnts au *Mémoire sur les Métayères de la Colonie*, de M. Léger-Oérard.

Quoi qu'il en soit, il est facile de comprendre que, « parmi les chevaux qui conviennent le mieux au pays, ainsi que le dit M. Léger-Gérard, les chevaux d'Afrique tiennent le premier rang : ils joignent aux formes élégantes la force, la souplesse et la sobriété. Leur taille est moyenne ; ils sont habitués à la chaleur, à la nourriture herbacée. C'est de là qu'on devrait tirer les étalons. Quant aux juments, ajoute-t-il, je ne conçois pas comment on peut aller en chercher, à grands frais, aux États-Unis, tandis que l'île de Marajo, très voisine de ce pays, peut nous en fournir en abondance et à peu de frais. L'espèce est de moyenne taille ; la tête est un peu forte, les oreilles un peu longues et éloignées l'une de l'autre, mais le corps dégagé et bien fait, les membres secs et nerveux. » Avec ces deux éléments, on arriverait sans doute à obtenir une variété de chevaux propres à la selle et au trait léger ; mais il ne faudra songer à produire, ni des bêtes d'attelage, des vrais carrossiers, ni surtout des animaux de gros trait. Pour ce dernier usage, les mulets conviennent du reste bien mieux au pays que les chevaux. L'industrie mulassière présente dès lors un grand intérêt pour nous. On sait, en effet, la quantité de mulets et de mules qui est importée chaque année, soit des États-Unis, soit des possessions espagnoles voisines. Les animaux provenant des colonies espagnoles, plus petits, plus vifs, plus rustiques et infiniment plus faciles à acclimater, nous conviennent particulièrement. Par l'accouplement de quelques baudets importés du Poitou avec les juments du Marajo, nous arriverions rapidement à obtenir une race de mulets réunissant toutes les aptitudes désirables.

L'élevage des animaux de race bovine présente peut-être moins de difficultés ; maiss, on peut encore y réaliser de nombreuses et importantes améliorations, soit dans le choix des reproducteurs, soit dans les soins à donner aux jeunes. De sérieux bénéfices ne tarderaient sans doute pas à récom-

penser ces efforts, car les boucheries de la Colonie sont aujourd'hui approvisionnées en majeure partie par les produits de l'importation étrangère.

L'élevage des *moutons* a presque totalement disparu de la Colonie. Ces animaux, qui ne valent pas moins de 35 à 40 francs à Cayenne, nous sont, pour la plus grande quantité, expédiés par les Antilles anglaises (Barbade et Sainte-Lucie). Ils prospèrent cependant admirablement à la Guyane, lorsque l'on sait choisir les pâturages et leur donner les soins indispensables. Les deux races autrefois élevées dans la Colonie provenaient, l'une d'Afrique, l'autre de France. Il est probable qu'elles convenaient peu à notre climat et qu'on n'a pas su donner à ces animaux les soins nécessaires. Abandonnés à eux-mêmes dans des pâturages ingrats, souvent humides, sans retraite et sans abri, vivant dans la boue et la fiente, couverts d'insectes, ils ont dû périr peu à peu par cachexie.

A la vérité, on n'élève pas autrement ici les *porcs*, mais la race porcine est douée, on le sait, d'une grande force de résistance. Elle prospère à la Guyane, bien qu'ici encore d'importantes améliorations ne soient pas inutiles.

Ces améliorations qui intéressent à la fois l'élevage du bœuf, du cheval, du mouton et du porc, sont relatives au choix des reproducteurs et des méthodes de reproduction, à l'alimentation et aux soins hygiéniques des animaux. Sans entrer dans tous les détails que comporterait un semblable sujet, disons que trop souvent les animaux sont abandonnés à eux-mêmes, vivant en plein air, à la merci des intempéries, des tigres et des voleurs. Il serait utile qu'ils puissent être rentrés tous les soirs dans un parc sec et propre, et quand il pleut, sous un hangar bien couvert. On devrait choisir pour ces abris un terrain élevé, sur la pente d'un coteau par exemple, où l'écoulement des eaux fût facile. On arriverait ainsi à assurer la santé et le bien-être des troupeaux; les mala-

Cayenne. — Un Coin de la place des Palmistes

dies et les épizooties qui désolent trop souvent nos hattes et nos ménageries deviendraient plus rares. Par les bonnes méthodes de reproduction et l'alimentation rationnelle, la reproduction s'accroîtrait rapidement, et nous pourrions enfin pourvoir à notre alimentation, et même exporter sur une grande échelle. Que les colons s'adonnent donc sérieusement à cette précieuse industrie, qui ne réclame ni une main-d'œuvre importante, ni des capitaux bien considérables !...

IV. — La Sériciculture

Des essais tentés et des résultats obtenus à la Guyane, en 1840, par Perrotet, et en 1858 par Al. Michély, il résulte ce fait nouveau dans les annales de la sériciculture : l'éducation possible du ver à soie, en plein air, sous un simple hangar ouvert.

C'est, en effet, au naturaliste Perrotet, envoyé en Guyane par le gouvernement français, dans le but d'y tenter l'établissement de l'industrie de la soie, que nous sommes redevables de l'introduction et de l'acclimatement du mûrier. Ses essais sur les graines du *Bombyx mori* qu'il avait apportées avec lui ne furent pas moins heureux. Mais, soit négligence, soit inexpérience de la part des habitants, cette espèce ne tarda pas à s'éteindre complètement dans la colonie. C'est à Michély, créole cayennais, que revient l'honneur d'avoir le premier définitivement assis à la Guyane les bases techniques de l'industrie sericicole.

Il eut recours à l'espèce indigène, le *Bombyx hesperus*. Un simple hangar, ouvert à tous les vents, suffisait aux expériences de cet agronome. Il était parvenu, en échelonnant les éclosions, à obtenir une montée tous les dix à douze jours. Ainsi, lorsque la première série était à la montée, la seconde faisait sa quatrième mue, la troisième était à l'éclosion de la graine, et la quatrième à la naissance des papillons. Le ver

mange pendant dix-huit jours et fait ses mues en douze. Le cinquième âge est de six jours et la montée de deux. Enfin, le cocon est confectionné en trente-six heures, et le papillon donne de 550 à 590 œufs.

D'autre part, d'après Michély, le mûrier à la Guyane peut produire quatre récoltes de feuilles par an. D'après ses calculs, un hectare de plantation peut donner, en ces quatre récoltes, au moins 35.000 kilog. de cocons évalués, à cette époque, à raison de 5 francs le kilogramme, soit un produit brut de *175.000 francs!*

De fait, les cocons qu'il envoya à l'Exposition de 1867 furent très remarqués et reconnus supérieurs par la qualité de leur matière soyeuse, à la plupart de ceux qu'on obtenait alors en France et en Italie, depuis l'invasion de la maladie des vers-à-soie. Et bien que l'évidage des cocons ne fût pas sans présenter quelques difficultés, la soie obtenue avait pu être exposée en même temps par un industriel de Paris, M. Forgemol, sous forme de filés et tissus divers qui reçurent les plus hautes récompenses.

Si nous ajoutons que la France importe annuellement pour une valeur d'environ 13 millions de kilog. de soie brute et bourre de soie, dont à peine 110,000 kilog. sont fournis par les colonies françaiſe, nous aurons, croyons-nous, suffisamment prouvé l'important avenir offert à la Guyane par cette nouvelle industrie.

V. — L'industrie forestière

Il est peu de pays qui soient aussi intensément et aussi uniformément boisés que la Guyane, et on peut dire, sans métaphore, qu'elle n'est qu'une immense forêt vierge, dans l'exploitation de laquelle il y a, sans contredit, une source de richesses énormes. L'industrie forestière revêt en effet en Guyane un caractère tout spécial : nous nous trouvons en

face d'immenses futaies, plusieurs fois séculaires, dont l'exploitation doit être d'autant plus rémunératrice que l'exploitant n'a pas eu à supporter les frais de semences ou de plantation, et que, dès lors, il n'y a pas à prélever sur le produit brut, — très élevé à cause de la grande valeur de nos essences — les intérêts accumulés d'un capital longtemps inactif.

On sait qu'une forêt donne deux genres de productions : le *bois*, qui est la production principale, et un certain nombre de *productions secondaires*, dont quelques-unes cependant peuvent à elles seules constituer des richesses considérables.

Le bois. — On distingue deux catégories de bois : les *bois de feu* et les *bois d'œuvre*. Les bois de feu sont dits de *chauffage* ou de *charbonnette*, suivant qu'ils sont utilisés directement ou qu'ils doivent préalablement passer par la charbonnière. Quant aux bois d'œuvre, on les divise en : *bois de service* ou de constructions civiles et navales et *bois de travail* (menuiserie, ébénisterie, charronnage, etc...).

Bois de feu. — Toutes les essences de peu de valeur et les arbres de faibles dimensions donnent du bois de feu, ainsi que les petites branches et les parties non utilisables des bois d'œuvre. On considère cependant le *palétuvier rouge* comme le bois de feu par excellence, son *intensité calorifique* est presque double de celle des bois ordinairement employés pour le chauffage direct. D'une façon générale, en Guyane, il y aurait peut-être intérêt à employer les bois de préférence à la houille pour alimenter les machines à vapeur ; cela se démontre facilement, chiffres en mains. Malgré l'inconvénient que présente en raison de son volume le bois employé comme combustible, les chemins de fer des Etats-Unis et du Brésil en font une grande consommation. Cet inconvénient disparaît d'ailleurs quand il s'agit de machines fixes, ou

même de locomobiles de ferme, dont le déplacement possible n'est pas assez considérable pour que les frais de transport du combustible puissent être mis en ligne de compte. Ajoutons qu'à Cayenne l'hectolitre de charbon (le sac) vaut de 2 fr. 50 à 3 francs, et que le stère de bois à brûler ordinaire se vend de 6 à 8 francs et le stère de palétuvier rouge de 10 à 12 francs.

Bois d'œuvre. — Quant aux *bois d'œuvre*, des expériences faites comparativement avec quelques-unes de nos essences et les meilleurs bois d'Europe, ont montré la supériorité incontestable des premières, au point de vue de la durée, autant que de la résistance à la rupture. Des pièces d'angélique (par exemple) employées à côté de semblables pièces de chêne, dans le corps de plusieurs vaisseaux de guerre français, ont été retrouvés, à la visite, plusieurs années après, absolument intactes, alors que le chêne était complètement pourri. Quant à la résistance, elle a été reconnue pour le balata, entres autres, plus de trois fois supérieure à celle du chêne, et près de deux fois supérieure à celle du teck de première qualité. L'élasticité du courbaril est quatre fois plus grande que celle du chêne et deux fois supérieure à celle du teck. Celles de nos essences qui paraissent les plus durables sont : le coupi, le bois violet, le wacapou et l'angélique.

En dehors des bois de service, les forêts de la Guyane offrent une variété incomparable de bois de travail. L'ébénisterie surtout y trouve des ressources inépuisables. « Ses bois précieux, dit M. Jules Gros, sont un des chefs-d'œuvre de la création. Quelques-uns offrent un parfum plus délicat que les plus suaves arômes, les autres des couleurs plus belles que celles des plus beaux marbres. Blanc de lait, noir de jais, rouge, rouge de sang, veiné, marbré, satiné, moucheté, jaune sombre, jaune clair, bleu de cobalt, bleu d'azur, vert tendre, toutes les couleurs de la palette ont été mises à contribution

par la nature. Un hectare de bois de la Guyane française pourrait fournir les éléments de la plus admirable mosaïque que l'on ait encore jamais vue. »

Nous allons donner ici une courte description de nos principaux bois d'œuvre, qui ont été magistralement étudiés par le Dr Sagot auquel nous empruntons une bonne partie des renseignements qui suivent :

1° Bois durs et incorruptibles

Wacapou (Andira Aubletii Légumineuses). — C'est le meilleur de nos bois durs ; il se travaille cependant facilement. Ce bois se conserve indéfiniment, se durcit en vieillissant ; ses fibres sont droites, et il présente dans tous les sens une grande résistance. L'arbre est assez rare dans le voisinage immédiat du littoral ; il ne se rencontre guère qu'à partir des premiers sauts des rivières. Le bois est employé de préférence à tout autre pour la charpente et la fabrication des bardeaux. Sa densité est de 0.900 à l'état sec et de 1,113 à l'état vert. Sa force de résistance égale 304 kilog. Il est désigné à Surinam sous le nom de *bruin-hart.*

Cœur-dehors (Diplotropis guianensis. Légumineuses). — Cette essence, également très précieuse, s'emploie moins que la précédente, étant plus rare. Les fibres du bois sont flexueuses et croisées, et par suite il ne se fend que difficilement et de travers. Densité à l'état sec : 0.991, à l'état vert : 1,224 ; force, 283 kilog ; convient particulièrement à la confection des traverses de chemins de fer.

Gaïac (Coumarouna odorata. Légumineuses). — Le bois pourrait servir à faire des charpentes aussi solides et durables que celles en wacapou, mais il n'est pas employé à cause de sa dureté considérable, qui rend le travail difficile. Il est très lourd, sa densité étant de 1,153 à l'état sec et de 1,213 à l'état vert. Les fibres sont flexueuses et croisées, ce qui le rend

très cohésif et également résistant dans tous les sens (force : 385 kilog.). Bien que légèrement imprégné de gomme-résine, il se travaille bien au tour et convient parfaitement pour la confection des engrenages en bois. Il est importé en Europe du Brésil. Ses amandes *(fèves de Tonka)* sont très recherchés dans le commerce. L'arbre est du reste assez commun dans nos forêts.

Mora excelsa (sans nom créole). — Donne des pièces de grande dimension d'un bois qui se travaille bien et dont la pesanteur n'est pas excessive. Il est très estimé à Demerari et en Angleterre pour les constructions navales.

Balata franc (Mimusops balata Sapotacées). — Bois de charpente très employé à Cayenne. Plus compact et plus lourd que le wacapou (D ; 1,109 à l'état sec et 1,232 à l'état vert), il est également plus fort (Force ; 353 kilog.). On le nomme à Demerary *Bullet-tree* ou *Bully*. L'arbre assez commun dans certaines régions, donne une gutta-percha recherchée.

Ebène verte (Tecoma leucoxylon, Bignoniacées). — Arbre de grandes dimensions, dont le bois, très dur, très égal, est constitué par des fibres longues, serrées et très régulières. Il est employé à la confection de tables d'harmonie de pianos et de toute pièce de mécanique demandant à la fois beaucoup de dureté et de grandes dimensions. Sa densité est de 1,211 à l'état sec et 1,220 à l'état vert. Sa force égale 480 kilog.

L'ébène soufrée est une zygophyllée dont le bois a à peu près les mêmes qualités et par suite les mêmes usages que le précédent ; sa section paraît comme saupoudrée de petites tâches jaunes, auxquelles il doit son nom.

Bois violet (Peltogyne venosa. Légumineuses). — Ce bois est moins dur que les précédents, quoique durcissant beaucoup en vieillissant. A l'état frais il se travaille très aisément. Il constitue un bon bois de charpente; les fibres sont un peu flexueuses. Bien que compact, ce bois n'est pas d'un poids

excessif (D : 0,721); sa force n'est que de 231 kilog. L'arbre est commun dans l'intérieur de la Colonie.

Wapa gras (Eperua falcata-Legumineuses). — Cet arbre très commun, à proximité de Cayenne, donne un bois qui est souvent employé en charpente dans la Colonie. Il est d'une couleur rouge foncé, d'une dureté moyenne et renferme une substance gommo-résineuse, d'apparence grasse, à laquelle il doit son nom. Son poids est relativement modéré (D. : 0,930) et sa conversation bonne, bien qu'inférieure à celle des précédents. Sa force égale 224 kilog. Il est employé en pièces de charpente, palissades et bardeaux, et pourrait l'être également en construction navale. Il se prête enfin très bien au sciage.

Angélique (Dicorenia paraensis, Légumineuses). — Bois plus léger que le précédent; sa densité est de 0,746 à l'état sec et 0,851 à l'état vert; bonne conservation, durée moyenne, facile à travailler. S'emploie relativement peu, malgré sa grande abondance, parce que, dit-on, il fait rouiller les clous.

Il s'est cependant révélé autrefois, aux essais de Brest, comme un des bois de la Guyane qui sont le plus propres aux constructions navales, se conservant parfaitement dans l'eau de mer; s'emploie également en charpente, en pilotis et pour les travaux d'écluses et de coffres de dessèchement. Il n'est pas d'un sciage commode, et émousse les outils; il donnerait cependant d'excellents madriers. L'arbre est de grandes dimensions et porte, à sa cime, de fortes courbes. On en connaît trois variétés : l'angélique noire, la rouge et la blanche. Le bois est rouge pâle; ses fruits sont oléagineux. La force du bois est de 215 kilog.

Courbaril (Hymenea courbaril, Légumineuses). — Bois d'une dureté moyenne, homogène, liant, se travaillant bien et offrant une résistance suffisante en tous sens : sa cime présente de fort belles courbes. Encore peu employé quoique

très commun. Il conviendrait cependant à de nombreux usages : charpente, menuiserie, ébénisterie, mécanique. Par le sciage, il donnerait de magnifiques madriers, mais avec un peu plus de travail que d'autres essences, à cause du grand diamètre du tronc et de la dureté du bois. Conviendrait sans doute aux constructions navales. Ce bois est brun rougeâtre, d'une couleur plus vive au cœur et devenant plus foncé à mesure qu'il vieillit. Il donne par exsudation une variété de résine-copal. Sa densité est de 0.904.

Rose mâle (Licaria guianensis, Laurinées). — C'est un des meilleurs bois de la Colonie, d'une grande durée et d'une dureté moyenne. Son grain est serré et compact, et son poids n'est pas très considérable (D. 1,108 à l'état sec et 1,226 à l'état vert). Ce bois est jaune pâle, légèrement odorant et se travaille parfaitement. Sa force égale 360 kilog.

Bagasse (Bagassa guianensis, Artyocarpées). — Possède une bonne force (215 kilog.), une bonne conservation, sans être trop lourd (D. 0,745 à l'état vert et 0,730 à l'état sec). On en fait souvent des coques de pirogue, usage dans lequel il montre une durée remarquable. Il présente également de belles courbes et son tronc scié donnerait des madriers d'une grande valeur. Il est enfin excellent pour la confection de lames de parquet.

Schawari (Caryocar sp., Rhizobolées). — Très remarquable par ses fibres flexueuses et entrecroisées, sa dureté moyenne et son poids modéré. Recherché, principalement pour les constructions navales (courbes). C'est un excellent bois de charronnage. Sa denssité moyenne est de 0,820 et sa force de 211 kilog.

Parcouri (Clusia insignis, Clusiacées). — Se place comme intermédiaire entre les bois durs et les bois légers. Son grain est assez fin et compact, sans une pesanteur excessive (D. 0,816 pour la variété noire et 0,784 pour la variété jaune), ni une

C. F. E.

résistance trop grande aux outils de travail. Ses fibres sont régulières et assez serrées. Il est quelquefois employé en charpente, mais son usage est modéré dans la Colonie, bien qu'il soit classé parmi les bons bois. Cette essence porte à Demerari les noms de *coopa*, *cowassa*, *wild mammey*.

Laugoussi (Terminalia taniboua, Combrétacées). — Bois employé très communément pour la confection des coques de pirogue et donnant de belles courbes pour les constructions navales. Sa densité égale 0,922 à l'état sec et 1,226 à l'état vert, et sa force est de 250 kilog.

2° Bois durs, mais de conservation médiocre a la Guyane

Ces bois sont utilisables dans les pays moins chauds, surtout moins humides que la Guyane, dans la charpente, la menuiserie, la mécanique, le charronnage, la gravure sur bois, les constructions navales, etc...

Bois de fer [*Mouriria, (Mélastomacées) et Siredoxylon (Sapotacées)*]. — Ces deux espèces, désignées sous le même nom vulgaire, possèdent un tissu extrêmement serré, compact et résistant. Leur dureté est excessive, mais ils sont réputés de mauvaise conservation.

Canari macaque (Lecythis grandiflora, Myrtacées). — Cette essence, ainsi que plusieurs autres du même genre *lecythis*, est dure ou de consistance moyenne, d'une teinte plus ou moins claire ou gris-brunâtre.

Les bois macaque (Pithecolobium sp., Légumineuses) ont une forte résistance à la hache, mais presque pas d'emploi dans la Colonie, bien à tort, pensons-nous. Ils pourraient servir à la charpente et à la construction navale, dans les climats un peu moins humides.

Le Coupi (Acioa) et divers *Bois rouges lisanes (Humirium)* appartiennent également à cette section.

3° Bois de consistance moyenne, propres au sciage

Grignon (Bucida augustifolia, Combrétacées). — C'est un très grand arbre, au tronc gros et droit. Le bois est très homogène et très sain, d'une couleur rouge très pâle; ses fibres sont longues et droites. Employé frais, sa dureté est un peu inférieure à celle du chêne d'Europe. Se prête très bien au sciage et donne des planches et des madriers fréquemment employés dans la Colonie et réellement remarquables par leur résistance aux intempéries. Il convient parfaitement pour bordages de navires et dans la menuiserie intérieure pour encadrements et pièces principales devant offrir de la longueur et de la force. Sa densité est de 0,714. Il se nomme, à Surinam, *wane* ; on l'y emploie pour la mâture.

Grignon fou (Qualea cærulea, Vochysiacées). — Encore appelé *couaïe*, cet arbre est très commun dans nos forêts. Le bois bien inférieur au précédent est cependant assez employé : l'arbre est grand, droit et donne d'excellents mâts. Le bois rougeâtre, presque tendre, se scie bien en planches. Sa densité est de 0.800.

Cèdres (Laurinées). — Les cèdres sont en général de parfaits bois de sciage, offrant toutes les qualités désirables. On en rencontre à profusion dans l'intérieur de la Colonie. D'une dureté moyenne, médiocre ou même faible, ils présentent cependant une résistance homogène dans tous les sens et se scient parfaitement. La densité est généralement faible. *Le cèdre jaune (Aniba guianensis)* est l'espèce la plus estimée. Son bois est très fort, très durable et se travaille facilement. Plusieurs espèces différentes sont désignées sous le nom de *cèdre noir*. La plus généralement connue est le *Nectandra pisi*, dont la densité varie de 0,531 à 0,818 et la force de 130 à 159 kilog., suivant que le bois est vert ou sec

et que l'arbre a poussé en montagne ou en marécage. Il est d'une couleur brun foncé et se travaille facilement.

Le cèdre gris est moins durable et plus mou que les précédents. *Le cèdre blanc ou cèdre bagasse (Icica altissima, Burséracées)*, d'une densité variant de 0.842 à 1.036 et d'une force de 226 kilog., est également un bois mou.

Sassafras ou Rose femelle (Acrodiclidium chrysophyllum, Laurinées). — C'est un excellent bois pour la construction navale et la menuiserie, employé souvent pour la confection de coques de pirogue ; il est très durable et se travaille bien. Sa couleur est jaune et il contient dans ses tissus une huile essentielle appelée *essence de rose*, qu'on extrait par la distillation. Sa densité est de 0,688-0,806 et sa force de 184 kilog. seulement.

Le Taoub (Laurinées) est un bois léger (D. = 0.848-1.130) de bonne conservation, propre aux constructions navales, très estimé au Para ; sa force est de 199 kilog.

L'acajou (Cedrela guianensis, Méliacées), est un excellent bois de sciage et de menuiserie. Quoique tendre, il se conserve longtemps, grâce au principe amer dont il est imprégné et qui éloigne les insectes. Il est très homogène, sans défauts, se travaille bien en tous sens et ne se crevasse pas. L'arbre est très grand et assez disséminé dans la forêt. Ce bois tendre, mais peu flexible, est très recherché dans la Colonie pour la confection des meubles, les termites ne l'attaquant jamais. Aussi son prix est-il très élevé dans la Colonie. Il ne faut pas confondre cette essence avec l'*acajou du commerce*, qui provient des Grandes Antilles (Haïti) et du Honduras *(Swietenia mahogany, Swiéténiées)*, plus dur, plus compact, d'un coloris plus riche et qui s'est propagé à la Guyane depuis quelque temps, avec une rapidité suprenante. L'acajou de Cayenne sert, en Europe, à la fabrication des boîtes de cigares ; sa densité est de 0,577.

Le Carapa (Carapa guianensis, Méliacées) possède à un moindre degré toutes les qualités du précédent. Il est tendre et léger (D × 0.659 — 0,882) et se travaille facilement. Les insectes l'attaquent peu et il donne par le sciage de très belles planches. L'arbre est assez élevé, mais le tronc est d'un diamètre faible. Il est dénommé *crab wood* à Demerari et *krapa* à Surinam.

Sont encore susceptibles de fournir par le sciage de très bonnes planches et de forts madriers :

Parmi les bois durs : le rose mâle, le bagasse, le schawari, le courbaril, l'angélique, le parcouri et le wapa ;

Parmi les bois mous : le bois rouge, le mouchico, le simarouba, le yayamadou. Ces bois, les moins précieux de nos forêts, présentent cependant des qualités bien supérieures aux bois blancs d'Europe ; dans les pays secs et tempérés leur emploi donnerait d'excellents résultats.

4° Bois d'ébénisterie ou de couleurs

Bois de lettres. — Bois excessivement durs, compacts et lourds, capables de prendre le plus beau poli, mais difficiles à travailler, étant très noueux, pleins de crevasses et de défauts. Employés autrefois pour sculpter les lettres d'imprimerie. Il en existe deux espèces : le *Lettre moucheté* (*Piratinea-guianensis, Artocarpées*), d'un beau brun rougeâtre foncé, tout parsemé de mouchetures noires, et le *Lettre rouge* ou *rubanné (Amanoa guianensis-Euphosbiacées)*, d'un brun rouge plus clair, avec des veines noirâtres plus ou moins fortement accusées (cœur) ; l'aubier est blanchâtre ou au moins pâle. Le bois de lettre moucheté a une densité variant de 1,049 à 1,162 et une force de 340 kilog.

Le bois de lettre rubanné a une densité qui varie de 1,038 à 1,175 et une force de 317 kilog.

Le Satiné ou bois de féroles (Ferolia guianensis, Artocar-

pées). — Très beau bois qui présente aussi deux variétés, appartenant, il est vrai, à la même espèce botanique : le *satiné rouge*, uni, d'une belle couleur rouge brun, et le *satiné rubanné*, plus pâle, veiné et remarquable par un miroitement agréable à l'œil. Le bois de satiné est dur, susceptible d'un très beau poli et se travaille bien ; il est ordinairement sain et se débite sans déchets. On en fait des meubles magnifiques ; il est appelé à jouir en France de la plus grande faveur. Il est dénommé *washiba* à Demerari. Sa densité varie de 0,825 à 0,877, suivant la variété.

Le Boco (Bocoa prouacensis, Légumineuses) est un bois très lourd (D. 1,208), très sain, se travaillant bien en tous sens. Sa couleur est jaune, comme le buis, avec un cœur brun noir très foncé. Les billes sont ordinairement saines, de diamètre médiocre. L'aubier, extrêmement dur et compact, ne diffère du cœur que par sa nuance. Ce bois est très beau et excellent pour l'ébénisterie, la sculpture en bois, l'art du luthier et les travaux de tour (cannes, etc.). Il est connu à Demerari sous le nom de *Etaballi*.

Le *bois Bagot* (Légumineuse) a l'aubier d'un blanc pur et le cœur du plus beau pourpre ; sa densité est de 1,052.

Le *Bois violet*, déjà étudié comme bois dur. D'un violet très franc quand il vient d'être travaillé, il s'assombrit en vieillissant et devient presque noir. Ce nom est du reste appliqué à deux espèces de la même famille des légumineuses : *Peltogyne venosa* et *Copaïfera bractrata*.

Le *Moutouchi (Moutouchi suberosa, Légumineuses).* — Le tissu de ce bois est veiné de longues lignes de violet pâle, de brun clair et de blanc ; sa densité varie entre 0,875 et 1,018, et sa force est de 255 kilog.; se débite très bien en planches et madriers et se laisse facilement travailler.

Le *Panacoco (Robinia panacoco, Légumineuses)* a le cœur noir et l'aubier blanc ; mais la coloration noire du cœur est

moins franche et moins belle que celle de l'ébène du commerce. Le diamètre de l'arbre est considérable. Le bois, du reste, est très compact (D. 1,181 à 1,231) et très employé en ébénisterie. Sa force égale 400 kilog.

Citons encore :

L'*acajou de Cayenne* (déjà étudié), de couleur un peu plus claire et moins beau de dessin que le suivant :

L'*acajou du Honduras ou de Saint-Dominique*, étudié plus haut;

Le *courbaril* dont le cœur, d'un brun rougeâtre assez clair, rappelle la nuance du précédent;

L'*ébène verte*, qui est poli et verni, est d'un brun noir foncé, très différent de la nuance qu'il présente à l'état brut.

Le patawa (Œnocarpus patawa, Palmiers) dont les veines parallèles, alternativement noires et blanches, sont d'un magnifique aspect; convient particulièrement pour la confection de cannes, de manches de parapluies, et de bandes étroites ou filets droits dans les meubles incrustés.

Le commerce des bois. — Malgré le développement rapide de l'industrie du fer, l'usage du bois, loin de diminuer, ne fait que s'accroître. C'est ainsi que la France qui n'avait importé, en 1886, que 14.500,000 kilog. de bois de construction et d'ébénisterie, en a introduit, en 1896, 30,862,000 kilog.; c'est-à-dire qu'en l'espace de dix années, le chiffre de ce commerce a plus que doublé.

Nous verrons, dans la partie commerciale de cet ouvrage, que la Guyane a autrefois exporté de fortes quantités de bois. Sans la crise économique qu'elle traverse depuis cinquante ans, sa production, en cette matière, comme en tant d'autres, atteindrait aujourd'hui, sans nul doute, une valeur importante.

L'exploitation. — Il est hors de doute que la plupart, presque toutes les essences de nos forêts, réunissent au plus

haut degré les qualités recherchées dans les diverses industries du bois, et que l'exploitation, à la condition d'être rationnelle, peut donner de gros bénéfices. On a beau dire que ces essences ne vivent pas en familles, qu'elles ont souvent des vices cachés, qu'elles se déjettent et se gercent après l'abatage et que leurs tissus sont tellement durs qu'ils émoussent rapidement les meilleurs outils, il est facile de prévoir que, du jour où elles seraient suffisamment connues dans le commerce, toutes ces objections tomberaient d'elles-mêmes et qu'elles obtiendraient sur les marchés un écoulement régulier et rémunérateur.

Il n'est, en effet, pas nécessaire que, dans nos forêts, les essences soient invariablement réunies en groupe de même espèce, puisque toutes sont utilisables, chacune à sa manière, les unes donnant des bois à brûler et du bois de charbonnette, d'autres, des pièces de construction marine, d'autres encore des planches et des madriers ou du bois de charbonnage, de menuiserie ou d'ébénisterie. D'autre part, par des soins entendus dans la coupe et par des procédés de conservation judicieux (immersion, refentes, etc.), on arrivera facilement à éviter les défauts et les vices qu'on signale chez certaines essences. Enfin, il n'est pas douteux que, du moment où ces bois seraient entrés dans la consommation industrielle, l'on ne tarderait pas à confectionner des outils appropriés à leur contexture spéciale.

Quant à l'économie de l'exploitation en elle-même, elle dépend uniquement de la valeur professionnelle des exploiteurs. Il faut, en effet, reconnaître que si, jusqu'à ce jour, l'industrie forestière n'a pas donné les résultats financiers qu'on était en droit d'en attendre, cela est dû en grande partie à ce double fait, que dans cette branche de l'industrie guyanaise comme dans bien d'autres, il n'y a presque jamais, à la tête de l'entreprise, l'homme compétent. Les opérations sont

Le Cortège du Gouverneur de la Guyane

(A la sortie d'une messe dite pour le repos de l'ame des soldats français morts le 15 mai 1895, au combat de Mapa)

presque toujours engagées sans méthode, sans plan et surtout avec des capitaux insuffisants. Tout le monde, indistinctement, croit pouvoir, avec quelques milliers, ou même quelques centaines de francs, et trois bûcherons, entreprendre l'exploitation d'un chantier de bois. Dans de telles conditions, le prix de revient est forcément très élevé et les résultats ne peuvent être que nuls ou insignifiants.

Nous ne pouvons entrer ici dans les détails techniques de l'exploitation forestière. Disons cependant que pour réussir pleinement elle doit, comme en général, toute entreprise en pays neuf, où l'homme, à tout instant, se trouve en face de forces naturelles considérables, elle doit être engagée sur une grande échelle. C'est le seul moyen d'arriver à surmonter des difficultés contre lesquelles les initiatives et les ressources individuelles ne peuvent que s'émietter inutilement, et de diminuer les frais généraux, en les répartissant sur une production étendue. D'autre part, la grande entreprise seule peut offrir des ressources suffisantes pour pouvoir s'assurer les garanties d'une bonne direction technique. Car l'avenir de l'industrie forestière à la Guyane réside tout entier dans l'emploi des procédés d'exploitation perfectionnés et dans l'application d'un mode rationnel de traitement et d'assiette, propre à sauvegarder l'avenir tout en assurant le présent.

Les productions secondaires de la forêt. — Nous avons dit précédemment que les productions *secondaires* de la forêt guyanaise étaient excessivement nombreuses et que certaines d'entre elles pouvaient à elles seules constituer des richesses énormes. Nous allons les examiner avec quelques détails.

A. — Plantes oléagineuses

Aouara (Astrocaryum vulgare. Palmiers). — Les fruits de ce palmier donnent deux huiles et un beurre : 1° l'*huile de pulpe*, obtenue en faisant bouillir, puis pressant la pâte de

pulpe; elle est grasse, épaisse, d'un jaune doré; décolorée par les procédés de raffinage, elle devient claire, limpide, légèrement dorée, comme l'huile d'olive; elle est comestible et d'un goût agréable; mais elle rancit assez vite. Son rendement est égal à 7 0/0 à peu près du poids total; 2° *huile et beurre d'amandes:* l'amande contient 39,22 0/0 d'une matière grasse semi-solide, semi-liquide, à température ordinaire en Guyane (28°). Les amandes broyées, torréfiées et pressées à chaud donnent une substance qui se solidifie en partie par le refroidissement. La partie liquide ou *huile* est limpide, de couleur ambrée, comestible, d'un goût agréable. La partie solide, beurre appelé *quio-quio*, reste brune ou légèrement jaunâtre; elle est très adoucissante et sert beaucoup dans la médecine créole, ainsi que dans la cuisine locale. L'arbre est très commun dans les forêts de la Colonie. Ses produits peuvent être exploités sur une grande échelle et sans beaucoup de frais. On en trouve à l'état sauvage environ 100 pieds à l'hectare en moyenne. Mais, par la plantation, on peut en obtenir 625 à l'hectare, à raison de 4 mètres de distance. Chaque pied rapporte annuellement quatre régimes dont chacun rend environ 1 litre d'huile. Le produit de l'hectare s'évalue donc à 400 litres pour la forêt naturelle et 2,500 litres pour la plantation régulière. L'hectolitre de fruits frais pèse environ 62 kilog.

Acajou ou Anacardier (Anacardium occidentale. Térébinthacées). — Les fruits de l'arbuste offrent un péricarpe qui renferme 29,5 0/0 d'une *huile essentielle* jaune, caustique et vésicante, et une amande qui contient 40,5 0/0 d'une *huile douce* très fine, comestible et d'une saveur agréable, qui ne rancit que difficilement, peu colorée, appelée *huile des caraïbes.*

Aouara d'Afrique (Eleis guianensis, Palmiers). — Les fruits bouillis donnent l'*huile de palme* si connue. Le végétal n'est pas indigène, mais s'est parfaitement acclimaté dans la Colo-

nie, où il a été introduit, en 1806, par M. Kerkove. Chaque pied donne, d'après le général Bernard, un maximum de 36 litres d'huile par an. Un hectare de plantation peut en porter environ 400 (distance de 5 mètres), soit un produit annuel maximum de 14,400 litres et moyen de 8,000 litres, à raison de 20 litres par pied.

Carapa (Carapa guianensis. Méliacées). — Les amandes fraîches renferment 80,208 0/0 d'une huile excellente pour la fabrication des savons, épaisse, très amère, éloignant les insectes. Les Indiens s'en servent pour fixer leurs peintures. Elle a, par ailleurs, de nombreux usages dans la pharmacopée créole. L'huile de carapa se vendait, vers 1875, à raison de 2 francs le kilog. Le litre pèse 900 grammes environ. Les noix ne pouvant supporter un long transport et se pourrissant avant d'arriver en Europe, doivent être traitées sur place. L'industrie de cette huile avait pris, vers 1875, une certaine importance; des presses perfectionnées, à vapeur et hydrauliques, ont même été introduites à Cayenne à cette époque. On estime qu'un pied de carapa donne 30 litres d'huile par an, soit environ 60 kilog. de graines; le rendement industriel étant de 40 à 50 0/0 en poids et le litre de graines pesant 0,950 kilog. L'arbre est un des rares qui vivent en famille à la Guyane. On en rencontre des forêts immenses à Kourou, à l'Oyapock, au Ouanary et au Ouassa.

Coupi (Acioa guianensis. Rosacées). — Les amandes des fruits donnent une huile comestible qui rappelle, par sa saveur et son odeur, l'huile de coco et, mieux encore, l'huile d'amandes douces.

Yayamadou (Virola sebifera. Myristicées). — Les graines, broyées et pressées à chaud, donnent 26 0/0 d'une graisse entièrement soluble dans l'eau de potasse, fusible à 34° et composée de deux corps gras, l'un neutre, l'autre acide, ce dernier composant les trois quarts de la masse.

La partie neutre, à base de glycérine, rofme, avec la soude, un savon soluble. Ce produit, agréablement parfumé, peut servir à la fabrication des bougies. La matière grasse de cet arbre se rapproche, en somme, beaucoup plus de la cire que de la graisse proprement dite. Sa couleur est généralement jaunâtre, son odeur rappelle celle de la cire ; elle est sans saveur. A 36°, elle prend une consistance pâteuse et, à 48°, devient entièrement liquide. Les bougies fabriquées avec cette pâte donnent une belle lumière et répandent, en brûlant, une odeur douce. Le végétal abonde en Guyane dans les lieux bas et marécageux. Un arbre donne environ 25 kilog. de cire par an.

Maripa (Attalea excelsa, Palmiers). — L'amande, broyée et brouillée avec l'eau, donne un *beurre* blanc, légèrement parfumé, rappelant le beurre de coco.

Ouabé (Umphalea diandra, Euphorbiacées). — Le fruit est une baie jaune, arrondie, charnue, succulente, s'ouvrant à la maturité en trois portions portant chacune une amande, dont la coque est enveloppée d'une substance molle et filandreuse. L'amande est renfermée dans une substance blanche ferme huileuse, bonne à manger, à la condition d'enlever la radicule et les deux cotylédons, qui renferment un principe purgatif très actif. Cette amande donne 64,58 0/0 d'huile à l'état frais et 66,908 0/0 à l'état sec. Cette huile, après filtration, est claire, limpide, légèrement douce, d'une teinte ambrée, transparente, propre à l'alimentation et rappelant, par son goût, l'huile d'olive. Elle est excellente pour le graissage des machines délicates (montres, etc.). Elle produit également un éclairage brillant et se saponifie facilement.

Pataoua (Œnocarpus pataua, Palmiers). — Les fruits rappellent ceux du comou, mais ils sont plus gros. Autour de la graine est une matière butyreuse, semblable à celle du comou ; ils donnent une huile plus colorée, mais non moins utile. Leur rendement est de 15 0/0.

Pekea (Pekea butirosa, Ternstrémiacées). — On admet généralement que douze fruits de cet arbre donnent un litre d'une huile excellente pour l'éclairage, la savonnerie, le graissage des machines, et même la cuisine. Cette huile, dont la pulpe produit 7 0/0 environ, est limpide et jaunâtre et se solidifie par le refroidissement ; mais elle redevient facilement liquide, même à la simple chaleur de la main : c'est, en somme, un beurre, plutôt qu'une huile proprement dite. Par le raffinage, elle procure une huile toujours liquide, d'un goût agréable, pouvant rivaliser, pour la cuisine, avec l'huile d'olive. Les noyaux des fruits contiennent une amande grasse d'un goût agréable rappelant la noix, l'amande ou la noisette, et qui donne à son tour environ 62 0/0 d'une huile très fine. L'arbre produit des fruits vers l'âge de 15 à 16 ans. Le rendement moyen par arbre paraît devoir être évalué à 50 ou 60 litres d'huile par an. L'hectare pourrait porter un minimum de 100 arbres, qui produiraient ainsi au moins 5.000 litres d'huile.

Comou (Œnocarpus comou, Palmiers). — Les fruits si communs de ce palmier donnent 18 0/0 d'une huile de saveur fort agréable, parfaitement transparente, d'une teinte un peu verdâtre, comestible et pouvant aussi servir à l'éclairage.

Pinot (Euterpe oleracea, Palmiers). — L'amande, qui se rapproche de celles du comou et du patawa, donne une huile claire, d'un goût agréable, légèrement parfumée.

Palmiste (oredoxa oleracea, Palmiers). — L'amande des graines donne une huile de densité 0,924, qui convient parfaitement à la fabrication des savons.

Bancoulier (Aleurites triloba, Euphorbiacées). — L'amande du fruit renferme théoriquement 62 0/0 d'huile, dont elle livre industriellement environ 25 0/0. Cette huile est comestible et peut servir à un grand nombre d'usages,

Savonnier (Sapindus saponaria, Sapindacées). — Le péri-

carpe charnu donne un suc visqueux, propre au nettoyage du linge, grâce à la *saponine* qu'il contient en forte proportion. L'amande de la graine donne une huile qu'on dit comestible.

Myrica cerifera. — Cet arbre, qu'on nomme le *cirier d'Amérique*, produit des baies qui contiennent jusqu'à 26 0/0 d'une cire de couleur jaune-verdâtre, de densité 0,976, fondant à 47°5, et qui s'obtient par l'ébullition dans l'eau. Elle porte commercialement le nom de *cire végétale*.

Sablier (Kura crepitans, Euphorbiacées). — Les amandes donnent par expression à chaud ou à froid, une huile visqueuse, possédant des propriétés drastiques violentes: une ou deux gouttes suffisent pour une forte purgation ; à plus forte dose, elle occasionne de violents accidents.

Touka (Bertholletia excelsa, Myrtacées). — Les fruits de cet arbre, connus dans le commerce sous le nom de *noix du Brésil*, renferment 66,74 0/0 d'une huile comestible, rancissant assez rapidement, mais parfumée et agréable au goût; sa densité à 15° égale 0,917.

Carnaübe (Ceroxylon ? Palmiers). — Les feuilles donnent, par l'ébullition dans l'eau, une cire blanche, abondante, fondant à 83°5, et dont on fait des bougies.

Les *Myristica ocuba* et *bicuhiba* donnent aussi de la cire végétale.

Badamier (Terminalia katappa, Combrétacées). — Les fruits renferment une amande qui peut rivaliser avec celle de l'amandier, à laquelle elle ressemble par la forme et par le goût, et dont on peut retirer une huile grasse qui ne rancit pas et qui est propre à tous les usages.

Bâches (Mauritia flexuosa, M. speciosa, Palmiers). — Les fruits de l'une et de l'autre espèces renferment une amande arrondie, dure comme celle de l'aouara, et oléagineuse, qui, à la suite d'une préparation analogue, livre une huile fine, abondante, rappelant par ses propriétés celle d'amandes d'aouara

Arouman (Ischnosiphon arouma, Marantacées). — Les graines donnent une huile employée par les indigènes comme cosmétique pour les cheveux.

Lilas du Japon (Melia azedarach, méliacées). — Les graines de cet arbre, qui s'est parfaitement acclimaté dans la colonie, renferment de 49 à 54 0/0 d'une huile fine, bonne pour l'éclairage, le graissage des machines et la savonnerie.

Les fèves odorantes du *gaïac de Cayenne (Coumarouna)* donnent une huile grasse, comestible, très fine, recherchée en Angleterre pour la parfumerie.

On tire aussi une substance grasse des graines du *jaune d'œuf (Lucuma rivicoa, Sapotacées).*

Les fruits du Conana (Astrocaryum acaule, Palmiers) donnent une huile bonne pour la savonnerie. Il en est de même d'un grand nombre de végétaux, des palmiers surtout, dont les graines sont presque toutes oléagineuses. M. le Dr Heckel, l'éminent professeur et fondateur du *Musée colonial de Marseille*, a entrepris, il y a déjà quelques années, une étude méthodique, patiemment poursuivie, des corps gras fournis par les végétaux de notre Colonie, en vue de leur utilisation par les industries de la bougie et du savon. Par ce qui précède, on voit que l'industrie des huiles et le commerce des graines oléagineuses sont susceptibles de prendre à la Guyane une importance réellement exceptionnelle.

B. — Plantes aromatiques

Bois de rose (Licaria guianensis, Laurinées). — Le bois jaune de cet arbre renferme une huile essentielle qui rappelle, par son odeur, le parfum de la rose, et qui en est extraite par la distillation. Cette essence est jaune, d'une saveur âcre, et se vend 25 francs le litre. La Colonie exporte en France et l'essence et le bois en billes.

Bois de crave (Dicypellium caryophyllatum) ou *bois de*

sassafras. — Le bois de cette essence forestière est également très aromatique et constitue une épice analogue à la cannelle.

Conguericou (Xilopia frutescens, Anonacées). — Le fruit de cette plante pilé, donne une poudre aromatique, à laquelle on attribue de puissantes vertus carminatives, toniques et même aphrodisiaques ; sa saveur est chaude et brûlante, et rappelle le poivre.

La liane ail (Bignonia sp.) dont toutes les parties dégagent une forte odeur d'ail, pourrait servir d'épice et est employée comme fébrifuge.

L'ambrette ou *calou-diable (Hibiscus moschatus)* donne des graines très aromatiques susceptibles d'être avantageusement employées dans la parfumerie.

Les fruits du *noyau (Prunus spherocarpus)* donnent une huile essentielle, très aromatique, d'un usage courant en pharmacie, dans la pâtisserie et la parfumerie.

L'écorce du *couchiri* est employée comme épice par les indigènes. L'écorce du *pareira-brava* (*Abuta rufescens*) infusée dans l'alcool, donne une absinthe agréable au goût, employée contre les maladies du foie et de la vessie.

Le gaïac de Cayenne (Coumarouna odorata, Légumineuses), dont le fruit, la fève de Tonka, contient une amande employée à divers usages, en pharmarcie et en parfumerie, où elle très recherchée et se vend à un prix élevé. Elle a une odeur très agréable, fine et délicate, qui la fait rechercher pour aromatiser le linge, le tabac (tabac à la fève). En traitant par l'alcool, on en extrait la *coumarine*, substance cristalline blanche, fondant à 50° et bouillant à 270° ; elle a une forte odeur aromatique très agréable, et est soluble dans l'eau, surtout bouillante. Un kilogramme de fèves donne en moyenne 14 grammes de coumarine, qui vaut en pharmacie de 80 à 90 francs le kilog. Les fèves se vendent à raison de

9 à 10 francs le kilog. en moyenne. Le bois et l'écorce sont employés comme succédanés du gaïac officinal.

Maniguette (Amomum malaguetta, Anonacées) — Le fruit est une capsule, qui contient des graines de couleur rouge brun à l'extérieur et blanches à l'intérieur, lisses, anguleuses, et perdant vite leur arôme hors de la capsule. Ces graines sont employées comme excitant et tonique.

C. — Plantes tinctoriales et tannantes

Campêche (Hœmatoxylon campechianum, Légumineuses). — Le bois de cette essence, rougeâtre à l'extérieur, jaunâtre à l'intérieur, est très dense, d'une odeur douce, rappelant celle de la violette.

Il renferme une matière colorante rouge, l'*hématoxyline*, qui est contenue pour une proportion d'environ 12 0/0 dans l'extrait du commerce. Le bois de campêche, réduit en poudre donne par l'épuisement à l'eau bouillante et l'évaporation, environ 25 à 30 0/0 en poids d'extrait coloré du commerce, lequel n'est, en réalité, qu'une solution aqueuse d'hématoxyline évaporée jusqu'à consistance sirupeuse.

Par le procédé de la stratification, on obient un rendement un peu moindre (19 0/0 seulement), mais un produit presque complètement exempt des matières étrangères qui accompagnent ordinairement l'hématoxyline et altèrent souvent la blancheur des parties réservées du tissu à teindre.

Bois du Brésil (Cœsalpinia christa, sappan, echinata, etc., *Légumineuses).* — Ces bois, qui se rencontrent assez communément dans les forêts de la Guyane, renferment une matière colorante, rouge, appelée *brésiline*, qu'on extrait par les mêmes procédés que la précédente.

Grignon (Buceda buceras, Combretacées), — L'écorce de cette essence renferme une forte proportion de matières tan-

nantes et est employée aux Antilles anglaises et à la Guadeloupe, au tannage des cuirs.

La noix de l'aréquier (Areca catechu, Palmiers) contient un excellent mordant pour la teinturerie.

Palétuviers. — Il en existe à la Guyane deux espèces : le *palétuvier blanc (Avicennia nitida, Verbenacées)* et le *palétuvier rouge (Rhyzophora mangle, Rhyzophorées)*, l'une et l'autre très communes sur les bords de nos rivières et de la mer, et dont l'écorce tannante est employée pour le tannage des cuirs. Dans les tanneries du Brésil et de la Guadeloupe, on emploie généralement l'écorce de palétuvier. La Plata en exporte en France ainsi que la Guadeloupe. Des envois d'essai de cette colonie ont trouvé à Bordeaux acheteurs à 27 et 28 francs les 100 kilog., à raison de 1 franc le degré d'extrait tannique par 100 kilog. Le manglier rouge de Cayenne a donné à l'essai une moyenne de 39 0/0 de tanin pur.

Carnaübe. — On a retiré de l'acide picrique par distillation de la cire de carnaübe.

L'écorce de *badamier* ou *amandier de Cayenne* contient une forte proportion de matières tannantes.

Gomme-gutte (Hypericum bacciferum, Hypéricacées. — L'écorce et le bois de cet arbre donnent, dissous dans l'eau, une belle couleur jaune, propre à la teinture de la soie.

Caraguérou (Bignonia tinctoria, Bignoniacées). — Les feuilles de cette plante donnent une teinture rouge, qui a été très remarquée à l'Exposition de 1867, et dont les indigènes se teignent le corps et le visage.

Bougouni (Inga bourghoni, Légumineuses). — Le suc de l'arbre contient une belle couleur foncée, tirant sur le noir, et qui sert dans la Colonie à vernir divers ustensiles de ménage (couis, goligos, etc.).

Les racines et les fruits du *Beslère* donnent une belle couleur violette.

L'écorce du *Simira (Simira tinctoria)* donne une teinture d'une couleur rouge vif.

Les copeaux bouillis du bois de *mincoart (Minquartia guianensis)* donnent une belle teinture noire.

L'écorce du *goyavier savane (Guavia pommiferum)* est très riche en tanin.

Les racines et les fruits du *Lucée* teignent en violet.

Le bois violet (Copaïfera bracteata) donne des violets que l'on a jugé préférables à ceux de l'orseille.

Le balourou (Héliconia caribæa, Scitaminées) donne des graines qui teignent en pourpre.

Les écorces de *yayamodou* et *d'anacardier* sont employées comme tan.

L'acacia dealbata a des fruits légumineux qui donnent environ 42 0/0 de tanin pur (d'après M. Hayes).

Le génipa (Genipa americana, Rubiacées), *le jamblon (sizigium jambolanum)*, et divers autres végétaux indigènes peuvent fournir à l'industrie une grand variété de matières colorantes, tinctoriales et tannantes.

D. — Plantes a gommes et résines

Balata (Mimusops balata, Sapotacées). — Végétal d'un grand avenir industriel, qui donne un bois de construction de toute première qualité, et une gomme-résine analogue, sinon identique, chimiquement parlant, à la *gutta-percha* de la Malaisie. Cette substance encore peu connue, est très appréciée dans le commerce et vivement recherchée par l'industrie européenne, de préférence à la gutta malaise, dont la production tend d'ailleurs à diminuer rapidement, et dont les propriétés mêmes semblent quelque peu inférieures à celles de la *balata*, au point de vue des utilisations industrielles (galvanoplastie, fabrication des instruments de chirurgie et des câbles télégraphiques sous-marins). Le produit annuel d'un

arbre est évalué au maximum à 5 ou 6 kilog. de gutta marchande (procédé Rousseau) et au minimum à 1 kilogramme (procédé ordinaire par incision). Dans lesconditions actuelles du peuplement naturel de nos forêts, on ne compte qu'un maximum de 10 arbres par hectare. Mais par la plantation régulière, on pourrait obtenir 100 arbres par hectare. Le prix moyen du kilog. de balata de Cayenne, bonne qualité, étant évalué à 5 francs, on voit que le produit brut d'un hectare de balatas peut varier de 50kilog. à 2,500 kilog.suivant qu'il s'agi-d'une plantation méthodiquement établie et exploitée intent sivement par les meilleurs procédés, ou simplement d'une exploitation extensive de la forêt naturelle.

Caoutchouc (Hevea guianensis, Euphorbiacées), arbre des forêts guyanaises, voisin de *l'hevea brasiliensis* du Para, et produisant un caoutchouc moins connu, mais de qualité équivalente. L'arbre est en pleine production dès l'âge de 16 à 18 ans et peut donner annuellement 2 kllog. de caoutchouc marchand. Mais il est préférable de ne gemmer le même végétal qu'une fois toutes les deux ans. Le kilog. de caoutchouc est mercurialisé à Cayenne, à raison de 4 francs. La première qualité du crû a récemment été cotée au Havre à 12 francs le kilog. et classée comme « parafine et pure ». Un hectare de plantation peut porter 100 arbres, soit un produit brut de 200 kilog. par an = 2,000 francs en moyenne.

Poirier de la Guyane (Couma guianensis, Apocynées). — Arbre assez commun à la Guyane et sur lequel on peut recueillir à l'incision, un lait qui, coagulé donne une gomme-résine encore mal connue, au point de vue de sa valeur industrielle réelle. On peut tirer d'un arbre adulte,par un gemmage raisonné et modéré, une moyenne de 1 kilog. de gomme marchande, dont les propriétés physiques et chimiques, n'ont pas encore fait l'objet d'études approfondies.

Copahu (Copaïfera officinalis, Légumineuses). — Le suc

oléorésineux de la plante donne le *baume de copahu*. Ce suc s'obtient par incision de l'écorce. Il existe dans le commerce trois espèces de copahu : le copahu du Brésil, le copahu de Cayenne et le copahu de la Colombie. Le premier a une couleur jaune foncé, une odeur désagréable et une saveur repoussante. La sorte de Cayenne, plus visqueuse et plus claire, dégage au contraire une odeur agréable de bois d'aloès. Le copahu de Colombie dépose au fond des tonneaux une résine acide et cristallisable.

Encens de Cayenne (Icica guianensis, Térébinthacées). — Cette plante donne par incision un latex épais et blanchâtre qui ne tarde pas à se prendre en petites masses ou grains opaques d'un blanc jaunâtre, d'une odeur balsamique très agréable. Il brûle avec une flamme rouge et produit une épaisse fumée blanche répandant un parfum suave et persistant d'encens : c'est la *résine-icica* de la Guyane ou encens de Cayenne. Cette résine est insoluble dans l'eau, peu soluble dans l'alcool, un peu plus dans l'essence de térébenthine. C'est un mélange de trois résines : *bréane*, *icicane* et *colophane*, dont la solubilité dans l'alcool diffère sensiblement. L'arbre se rencontre le plus souvent par groupes. On peut en compter 50 environ par hectare. Chacun donne annuellement de 1 kilog. 500 à 2 kilog. de résine utilisée dans les cérémonies religieuses, où on la brûle en guise d'encens.

La *résine andira* se retire de l'*Andira anthelmintica*. Elle a une saveur amère, est soluble dans l'alcool, les liqueurs alcalines, les acides nitrique et sulfurique et dans les huiles essentielles et les corps gras. Usages pharmaceutiques.

La *résine antiar* est retirée de l'arbre de ce nom, peu connu au point de vue botanique ; elle est blanche, fusible à 60°, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool, l'éther et les huiles essentielles. Le suc végétal dont on l'extrait est vénéneux et sert aux indigènes pour empoisonner leurs flèches

mais la résine elle-même n'est pas vénéneuse ; elle est employée en pharmacie.

L'*houmiri, bois rouge (Humirium balsamiferum)*, bel arbre qui donne un bois de construction de bonne qualité et laisse couler à l'incision une oléorésine épaisse, rouge, balsamique d'abord, puis sous l'action de l'air, concrète et cassante : c'est le baume houmiri, qui brûle avec une odeur désagréable et peut remplacer la colophane et le baume du Pérou.

Le *satiné rubané (ferolia guianensis)*, dont le bois est si recherché pour l'ébénisterie, donne une résine dont l'utilisation industrielle est encore mal définie.

Le *mani (Moronobea coccinea, Clusiacées)* donne par incision une oléorésine, le *mani*, suc jaune, qui devient noir en se desséchant au contact de l'air et qui est employé par les indigènes pour calfater leurs pirogues, rendre imputrescibles les cordages et le fil à voile, fixer les fers de leurs flèches. Cette résine rendrait à l'industrie et à la pharmacie les mêmes services que le goudron et le brai du commerce. L'arbre est très commun à la Guyane.

L'*anacardier (Anacardium occidentale)* donne une gomme jaune-rougeâtre extraite par incision, qui est soluble dans l'eau et jouit d'une manière générale de propriétés analogues à celles de la gomme arabique.

La côte de Guinée en exporte annuellement pour 20 millions de francs. Il n'est pas douteux qu'à la Guyane, cette gomme pourrait également faire l'objet d'un commerce important.

La *sève du mapa* donne une qualité de caoutchouc qui était autrefois confondue avec celle du caoutchouctier ou *bois-siringue*.

Le *figuier indigène* donne une résine extensible rappelant par l'aspect la gutta-percha. En réalité, c'est le *mancenillier*

(*Hippomane mancenilla*, *Euphorbiacées*) dont le fruit est un terrible poison.

Des *cèdres blanc et gris* on extrait un suc balsamique, résineux, blanchâtre, qui jaunit en se desséchant et qui découle sans incision.

Le *grignon* et le *fromager* donnent une gomme mordante.

L'*acacia de Cayenne* produit une gomme que les luthiers utilisent comme colle.

Le *jacquier* (*Artocarpus integrifolia*),

Le *manguier* (*Mangifera indica*),

Du *coumaté* (*Vismia guianensis*), on tire un vernis indélébile noir,

Le *wapa* (*Wapa bifolia*), au suc oléorésineux, donnent, comme les précédents, des gommes, des baumes et des résines dont l'utilité est reconnue, mais dont les propriétés précises et l'utilisation positive n'ont pu encore être bien déterminées.

E. — Plantes textiles

Le *balourou* (*Musa bihai*), qui croît très abondamment à l'état sauvage, dans nos forêts, donne un excellent papier et des cordes d'une grande solidité.

Mahos. — On remarque à la Guyane deux espèces de *mahos* le *maho blanc* (*Hibiscus liliaceus*) et le *maho niaman* (*H. malvaceus*), celui-ci donnant des cordages trois fois plus forts que le premier. De l'écorce intérieure de ces plantes on tire environ 40 0/0 de fibres généralement très longues, se séparant par un simple rouissage, mais ne rendant au teillage que la moitié environ de leur poids en filasse peignée ; on en fait des cordages très souples et très résistants.

Le *moucou-moucou* (*Caladium giganteum*), également abondant sur les bords noyés de toutes nos rivières et criques, donne des tiges atteignant 2 mètres et 3 mètres de hauteur et

fournissant une écorce à fibres longues et soyeuses, faciles à isoler par le rouissage et propres à la fabrication du papier, des cordages, etc... On a atteint, dans des essais, un rendement de 25 à 30 0/0 de pâte à papier sans transparence.

Le *carata* (*Bromelia karatas*), espèce voisine de l'ananas comestible, fournit des feuilles beaucoup plus longues et plus larges et par conséquent un plus fort poids de fibres textiles ayant les mêmes qualités et par suite les mêmes usages. Cette plante croît à l'état sauvage et en grande abondance ; elle sert, dans certains pays, à la confection des bas, des gants, des mitaines, de la dentelle, etc...

Le *yucca* (*Yucca gloriosa*) donne des feuilles plus longues et moins rigides que celle de l'ananas, plus faciles à travailler. On les traite par le rouissage à l'eau froide ou mieux à l'eau savonneuse bouillante. Le rendement est d'environ 10 0/0 en fibres d'un blanc nacré, rappelant celles de l'ananas.

L'*arouman* (*Ischnosiphon arouma*) a des feuilles larges disposées en éventail. La forte côte qui les partage est utilisée comme textile. On découpe l'écorce avec un instrument tranchant en lanières très longues, solides, flexibles, rouges ou blanches, suivant la variété. Ce sont ces lanières qui, prises plus ou moins larges, feudues et refendues, suivant l'ouvrage à confectionner, servent à fabriquer des objets de vannerie et de sparterie, d'une grande finesse, d'une solidité à toute épreuve, et d'une durée pour ainsi dire illimitée. Ces lanières sont teintes par les indigènes en rouge (par le rocou), ou en noir (par le genipa-balisier) couleurs qu'ils entremêlent, et avec lesquelles ils composent des dessins variés et intéressants. L'*arouman* pourrait remplacer avantageusement le rotin, pour le paillage des chaises, par exemple.

Le *cacaoyer sauvage* (*Pachira aquatica*), très commun sur les bords des rivières, fournit une écorce dont les fibres servent à fabriquer des cordages solides et d'une longue durée.

Le *canari macaque (Lecythis grandiflora)* donne également une écorce dont on pourrait faire une excellente pâte à papier. Les lanières d'écorce servent dans le pays à faire des paniers.

Une autre espèce du même genre *(Lecythis zabucajo)* a une écorce qui se détache par lamelles fines, très homogènes et souples, dont les indigènes se servent comme de papier à cigarettes; cette écorce dégage en brûlant un parfum très agréable

Les semences du *fromager (Bombax ceiba)* sont enveloppées d'un duvet brun, long, cotonneux, appelé *soie de fromager* et utilisé aux Antilles par les gens peu fortunés pour faire des matelas, des oreillers, et aux Etats-Unis pour la fabrication des chapeaux de soie.

Le *piaçaba.* — Grand arbre utilisé au Brésil comme textile; ses racines tressées donnent de solides cordages.

Le *kérété* et la *bignone écarlate.* — Les fibres de ces plantes sont utilisées pour confection de chapeaux, paniers, cordes, etc...

La *feuille à polir (Curatella americana).* — Plante très commune dans les fourrés et dont les feuilles remplacent avantageusement le papier émeri, pour le polissage des bois. Ses fibres sont textiles.

Le *bambou* donne un papier aussi beau que le papier de Chine.

Le *cocotier (Cocos nucifera)*, l'*aouara (Astrocaryum vulgare)*, les *bâches (Mauritia flexuosa et M. speciosa)*, le *tourtouri (Manicaria saccifera)*, le *zaguenette (Bactris pectinata)*, le *palmier-bambou (Sagus raphia)*, le *rondier (Livistonia sinensis)*, le *ouaye (Geonoma baculifera)*, l'*ita*, le *chiqui-chiqui*, et un grand nombre d'autres palmiers, indigènes ou importés, tous très abondants dans les forêts de la Colonie, fournissent des textiles précieux et les matières premières nécessaires à la fabrication d'objets très divers de van-

nerie, de sparterie (nattes, chapeaux, tapis, éventails, corbeilles, écrans, stores, pantoufles, paniers, etc...). Les *bâches*, en particulier, donnent, en outre, un liège qui a reçu déjà de nombreuses applications dans l'économie domestique et l'industrie.

La *liane-panier (Bignonia equinoxialis)*, la *liane-chasseur*, la *liane-franche*, la *liane-mousse*, la *liane-plate*, la *liane singe-rouge*, la *liane-guélingué*, la *liane-punaise* et un grand nombre d'autres lianes servent communément de cordes, de liens grossiers, et pourraient être utilisées dans la fabrication des paniers, des manches de fouet, etc., etc...

F. — Plantes médicinales

Le *bois piquant jaune (Zanthoxylum fraxineum, Rutacées)*. — Son écorce, astringente, à saveur âcre, est employée comme antirhumatismale, sudorifique, diurétique, vulnéraire et même odontalgique. Aux États-Unis, elle est aujourd'hui d'un usage courant.

L'*ipéca* est fourni par un grand nombre de plantes. M. le Dr Heckel cite parmi les plus connues :

Psychotria emetica (rubiacées), racines vomitives.

Boerhaavia paniculata (nyctaginées), plante vomitive, astringente, antidysentérique.

Boerhaavia decumbens (nyctaginées), racines émétiques, antidysentériques, antispasmodiques et diurétiques.

Cephælis ovea (rubiacées), racines vomitives.

Ionidium parviflorum (violacées), contre le *cocobé*.

Viola itoubou (violacées) ou ipéca sauvage.

Le *pareira brava (Cissampelos pareira, ménispermées)* a des racines amères, diurétiques, mucilagineuses, contenant de la *pélosine* et de la *sangoline*, nouveau principe amer découvert par MM. Heckel et Schlagdenhauffen. Les racines sont également employées comme expectorantes et aussi comme *alexitères*, contre la morsure des serpents.

Le *quachi ou coachi (Quassia amara, rutacées)*, plante dont le bois, très amer, réduit en copeaux, remplace, d'après M. Heckel, le houblon dans la fabrication de la bière, surtout en Angleterre. L'infusion amère de ce bois et des racines fraîches est préconisée contre les fièvres intermittentes ; c'est, de plus, un tonique et un apéritif énergique.

Le *simarouba (Simaruba officinalis, rutacées)*, propriétés analogues à celles du coachi.

VI. — L'Industrie aurifère

Généralités. — C'est en 1853 que le réfugié brésilien Paolino reconnut, sur les rives de l'Arataïe, un des affluents du Haut-Approuague, l'existence de riches gisements aurifères. Grâce au patriotisme désintéressé de M. F. Coüy, alors commandant de ce quartier et à qui l'inventeur avait fait part de sa découverte, la nouvelle se répandit rapidement à Cayenne, et, peu de temps après, la présence du métal précieux était successivement révélée sur divers points de la colonie. Les bassins de l'Orapu et de la Ciruté furent, après l'Approuague, les premiers explorés avec succès. Puis, vint le tour de Kourou, de Sinnamary, de Mana (1878). Maroni (1889) et, enfin, tout récemment, du territoire contesté franco-brésilien (Carsewène, 1893), où l'on découvrit successivement de riches *placers*.

Dès le début, les produits de ces placers furent si élevés que la fièvre de l'or s'empara de la population tout entière. Toutes les forces vives du pays se portèrent en masse vers les mines d'or ; les derniers ateliers agricoles se vidèrent et l'agriculture expira, tandis que naissait, venant des Antilles françaises et étrangères, des Guyanes voisines et même du Brésil, un courant inusité d'immigration spontanée, ayant l'or pour unique mobile, et dont l'intensité n'a cessé de croître depuis. Il en résulta un accroissement rapide de la consommation alimen-

taire, tandis qu'au contraire s'abaissait simultanément, dans une proportion alarmante, la production agricole. De là, date, comme conséquence de ce double mouvement, ce renchéris-

Directeur du Placer Sainte-Élie

sement de la vie matérielle qui est resté comme une caractéristique de cette Colonie.

Mais à côté de ces inconvénients, à côté du tort réel que la découverte de l'or a causé à la Guyane, au point de vue général du développement de sa colonisation, il faut placer les avantages économiques considérables qu'elle en a retirés immédiatement. L'on ne saurait, en effet, perdre de vue qu'en

l'espace de 43 années, la somme des richesses produites par cette industrie se chiffre par près de *180 millions de francs*, représentant un total d'environ 60,000 kilog. d'or, soit *une production moyenne annuelle de plus de 4 millions de francs.*

De 1856 à 1897, on peut dire que cette production a suivi une marche presque régulièrement croissante, troublée seulement par trois événements importants: la découverte des placers de la Mana (1878-79), celle des mines de l'Awa-Maroni (1888) et celle des gisements du Carsewène (1894) où elle s'est subitement exagérée pour redescendre ensuite à son niveau normal. Dans cette dernière année (1894), elle s'est chiffrée par près de 5.000 kilog. d'or représentant une valeur voisine de 15 millions de francs. Depuis, elle se maintient annuellement entre 7 et 9 millions.

Or, sur la valeur totale de la production aurifère à la Guyane, il n'a pas été prélevé, au profit du Trésor public, et rien qu'en droits de douane sur l'entrée et la sortie du métal, moins de 15 millions de francs. Il est donc permis de dire que c'est à l'industrie aurifère que la Guyane doit, en quelque sorte, la vie, car si, pour une raison ou pour une autre, elle venait, à l'heure actuelle, à disparaître brusquement, notre Colonie se trouverait mortellement frappée dans son existence économique. Heureusement, notre production aurifère n'est pas près de tarir. Elle serait, au contraire, destinée à s'accroître considérablement, avec les progrès de l'exploitation technique.

Origine et constitution des gisements. — Nous avons, dans un chapitre précédent, étudié sommairement la constitution géologique de la Guyane. Nous avons vu que le sol de la Colonie, de formation presque exclusivement *primitive*, est composé : à la base, de granite fondamental, surmonté par de nombreuses variétés de roches feuilletées (gneiss et micaschistes), avec de fréquentes intrusions de roches vertes

(diorites, diabases) lesquelles, en émergeant, ont vraisemblablement entraîné à la surface les dépôts aurifères.

Si le sol de la Guyane, cela est aujourd'hui démontré, est presque partout aurifère, ce n'est évidemment qu'à des degrés

Explorateurs et Indiens

très différents. La *zone de richesse maxima*, large de 30 à 40 kilomètres, court de l'Est à l'Ouest, à une distance du rivage de la mer comprise entre 50 et 100 kilomètres. Si l'on considère la disposition du sol de la Colonie en plan incliné de l'intérieur vers la mer, on voit que cette zone de richesse maxima est en même temps *la zone des altitudes moyennes.*

Il semble que l'or soit apparu dans le district guyanais à la suite du dernier soulèvement du sol qui a donné naissance aux divers groupes de montagnes déterminant le relief définitif et actuel. Le métal précieux a dû être apporté à la surface par les émersions dioritiques qui se sont produites dans les zones de contact entre les micaschites et le granite sur lequel ils reposent. Il s'est ainsi localisé en couches interstratifiées dans ces roches feuilletées. Il est, du reste, contenu dans ces diorites et ces diabases, soit en dissémination plus ou moins uniforme dans la masse, soit en localisation dans des filons de quartz inclus dans ces roches.

Quoi qu'il en soit, les diorites et les quartz aurifères subissant, sur toute l'étendue de leurs surfaces d'affleurement, l'action persistante des agents d'érosion, se sont, dans les temps géologiques, désagrégés et ont ainsi donné naissance, d'une part, à la roche ferrugineuse d'agrégation appelée *roche à ravets*, de l'autre, aux *alluvions* qui revêtent aujourd'hui le sol. Par cette désagrégation, les particules d'or ont été mises en liberté, puis, entraînées par les courants d'eau, se sont tassées, traversant la couche alluvionnaire et ne s'arrêtant que dans le gravier, qui repose directement sur l'argile du fond ou *bed-rock*.

Cette alluvion, dont l'épaisseur varie de $0^{m}10$ à 2 mètres, suivant les localités, se compose de fragments de quartz, de débris de roche à ravets et de gemmes, le tout cimenté par une pâte argileuse, jaune ou orangée. Quelquefois, elle est presque exclusivement formée de sable peu agrégé. La présence du quartz, quelle qu'en soit la variété, est l'indice de la richesse aurifère, mais le quartz résinite indique presque toujours une teneur *maxima*. — Ces alluvions se rencontrent soit dans le lit asséché d'anciens cours d'eau, disparus par suite de modifications survenues dans le système orographique du voisinage, soit sur les bords de cours d'eau actuels,

dans les limites du *lit majeur*, c'est-à-dire des plus hautes eaux. Dans tous les cas, elles sont recouvertes par un limon argileux ou tourbeux, provenant des rivières, en général peu rapides du voisinage; et elles sont ordinairement exploitables par simple lavage.

M. Levat a montré récemment que la roche à ravets, comme la diorite, dont elle provient par décomposition, et comme l'alluvion à la formation de laquelle elle participe, est fréquemment aurifère. La teneur en or de ces deux roches a même été jugée suffisante le plus souvent pour l'exploitation.

En ce qui concerne la répartition générale du métal, on peut admettre, avec M. Levat, que les zones purement granitiques sont complètement stériles et que les terrains aurifères, rayonnant autour de ces zones granitiques, sont ordinairement localisés dans les intervalles de deux *sauts* consécutifs (intervalles qui marquent le plus souvent la présence de gneiss et de micaschistes) avec maximum d'enrichissement dans le voisinage des poussées de roches vertes.

Conditions actuelles d'exploitation. — Le chercheur d'or qui a des raison de croire à la richesse d'un terrain, s'adresse à un arpenteur de la ville ou au géomètre du gouvernement pour dresser un plan authentique. Ce plan est enregistré au bureau du cadastre pour la somme de deux francs. Muni de ce plan, il se présente au secrétariat général du gouvernement (bureau du Domaine) où il déclare faire la demande d'un *permis de recherches* sur le terrain indiqué, dont l'étendue et les limites, ainsi que le point de repère, sont précisés sur l'acte d'inscription. Si ce terrain n'a été précédemment concédé à personne, le chercheur d'or est autorisé à se présenter au bureau de l'enregistrement pour y acquitter un droit de 0 fr. 10 par hectare. Il acquiert ainsi la faculté de faire, durant deux années consécutives, sur la concession

désignée, les recherches nécessaires à la découverte d'un gîte exploitable. A l'expiration de ce délai, le concessionnaire devra faire transformer son permis de recherches en *permis d'exploitation* pour lequel il aura à payer une redevance annuelle de 0 fr. 50 par hectare. Sinon il sera déchu de ses droits.

Ces formalités terminées, le chercheur d'or se met en quête de son personnel. Il trouve, on peut dire facilement, des ouvriers qui s'engagent à l'accompagner dans ses explorations, contre un salaire journalier qui varie de 2 fr. 50 à 7 francs et 8 francs, suivant les spécialités. Les ouvriers seront nourris, logés et hospitalisés aux frais de l'entreprise, durant toute la campagne. Le personnel une fois au complet, le matériel et les vivres sont achetés. Ceux-ci consistent essentiellement en *couac*, farine de manioc torréfiée, conserves alimentaires en boîtes, viandes et poissons salés, etc., etc... Ils sont complétés sur les lieux par les gibiers de la forêt et les poissons des rivières et des criques. Quant au matériel, il comprend des outils de terrassement, de charpente et de grosse menuiserie, ainsi que les matériaux nécessaires à la construction des carbets, à l'établissement des instruments de travail et au lavage de l'or.

Enfin personnel et matériel sont embarqués sur un caboteur qui les conduit jusqu'au bourg situé ordinairement à l'embouchure de la rivière dont le bassin renferme la concession à explorer. De là, on remonte la rivière sur des embarcations du pays. Ce voyage peut durer jusqu'à quinze jours et plus, suivant la saison, les difficultés de la rivière et l'éloignement du *placer*. Parvenu à la hauteur du terrain concédé, l'on met pied à terre; les marchandises et les matériaux sont débarqués et des carbets élevés rapidement, tant pour le logement du personnel que pour l'emmagasinage du matériel. Ce premier établissement s'appelle le *dégrad*. C'est

Chantier aurifère. — Lavage de l'or

de là que partiront les *prospections*, puis plus tard les opérations ayant pour but l'exploitation des gîtes aurifères qu'on aura pu découvrir sur la concession. Ce sera en même temps le centre de rayonnement et le centre de ravitaillement.

La *prospection*, nous l'avons dit, est la recherche, sur le terrain, des gites aurifères. Le prospecteur accompagné d'une escorte plus ou moins nombreuse d'aides et de porteurs, part à travers bois, se frayant un sentier à grands renforts de sabre d'abatis, guidé par la boussole et surtout par son flair et son coup d'œil personnels. De temps à autre, il prélève des échantillons du sous-sol, qu'il essaie à la *battée* sorte de grande écuelle de bois dans laquelle, après un lavage méthodique de la terre, il trouve une indication précise sur la richesse du terrain immédiatement avoisinant.

S'il juge l'endroit susceptible d'une exploitation fructueuse un emplacement suffisant est déboisé, puis grossièrement défriché; des carbets sont ensuite construits pour loger les ouvriers, avec leurs outils et leurs vivres. Cela fait, l'établissement est relié au degrad ou débarcadère par un chemin plus ou moins direct, pour assurer le ravitaillement du *placer*. Les *travaux préparatoires* sont alors commencés. Ils consistent dans la construction d'un barrage et d'un canal de dérivation, pour amener, de la crique ou de la rivière la plus voisine, l'eau indispensable à l'exploitation; puis dans le *décapelage* ou déblaiement des terres stériles qui surmontent le couche aurifère et dont l'épaisseur est un facteur important de l'exploitabilité des terrains. Le *sluice* est ensuite abouché au canal d'amenée, directement ou par l'intermédiaire d'une dalle, et installé avec une pente moyenne telle que la vitesse de l'eau n'y soit ni trop forte, ni trop faible, pour la parfaite désagrégation de la terre et le dépôt des particules d'or qu'elle peut contenir.

Dès lors commencent les *travaux d'exploitation* proprement dits. Le *sluice* est un canal long de 25 à 50 mètres, composé d'une série de 10 à 12 auges emboîtées les unes à la suite des autres et supportées au-dessus du sol par des pieux enfoncés dans le bed-rock. Ces auges sont faites de trois planches maintenues par des cadres; elles ont chacune 4 mètres de long sur 0m30 de large et 0m30 de hauteur et sont disposées de manière à former ressaut les unes sur les autres, d'un bout à l'autre de l'instrument. Sur le fond des auges de queue sont placées : d'abord une plaque de tôle perforée d'un grand nombre de trous et maintenue par des tasseaux à 2 ou 3 centimètres du fond du sluice, puis un rifle en fonte. Une fois le sluice installé, on y verse d'un bout à l'autre une certaine quantité de mercure qui servira à retenir au passage les fines parcelles d'or, puis on fait arriver l'eau dans l'instrument. La couche aurifère est alors attaquée à la pioche, enlevée à la pelle et jetée dans les premières dalles. Des ouvriers, placés sur les côtés de l'appareil, brisent à la main ou à la houe les mottes d'argile et en séparent les cailloux, tandis que le courant entraîne la boue ainsi formée vers la queue du sluice, mise en rapport avec un canal de départ, que d'autres ouvriers sont constamment occupés à déblayer.

Vers le soir, les pelleteurs et les piocheurs cessent d'alimenter le sluice de terre et viennent augmenter le nombre des ouvriers débourbeurs et épierreurs. Le courant d'eau est diminué, et lorsque celle-ci coule claire, on brosse d'amont en aval le fond du sluice et on recueille à l'extrémité de l'appareil, sur le rifle, les produits du travail de la journée. C'est un résidu gris ou *schlick*, composé de mercure libre et d'amalgame d'or. Le tout est pressé fortement dans un linge, le mercure extravase et l'amalgame est retenu. Il est ensuite porté sur une poêle, où le mercure se sépare et s'évapore,

tandis que l'or métallique demeure, sous forme d'une poudre grossière d'un jaune pâle.

D'autre part, des pépites et des paillettes de grosseur variable, sont, soit au cours, soit à la fin du travail, recueillies sur le fond de l'instrument. Cette production est inscrite au jour le jour sur un registre *ad hoc* et envoyée chaque mois au chef-lieu, où l'Administration de l'entreprise est chargée de le réaliser sur place ou de l'expédier en France.

L'or des placers guyanais est généralement très pur. Il contient de 3 à 10 0/0 au maximum d'argent. D'après les recherches de M. Rivot, les pépites sont ordinairement accompagnées de quartz et de fer titané.

Quoi qu'il en soit l'or natif se vend à Cayenne à raison de 2 fr. 80 le gramme pour la poudre et les pépites et 2 fr. 90 pour les lingots d'or fondu. Il obtient de 3 fr. 10 à 3 fr. 15 en moyenne, sur les marchés d'Europe.

La recherche et l'exploitation de l'or, telles qu'elles se pratiquent actuellement à la Guyane, sans être tout à fait défectueuses, sont cependant susceptibles d'un certain nombre d'améliorations qui ont été signalées à diverses reprises par des hommes spécialement compétents, mais dans le détail desquelles nous ne pouvons entrer ici.

Disons seulement que, comme toutes les autres branches de notre activité industrielle, bien qu'à un degré beaucoup moindre, cette industrie se trouve entravée dans son développement par le manque de bras, et surtout par le défaut complet de voies de pénétration rapides, commodes et sûres. Et terminons ces considérations sur l'industrie nourricière de notre Colonie par cette citation rassurante puisée dans le livre récent de M. Levat : « Loin d'être arrivée au terme de la période initiale, commune à tous les pays favorisés par la présence de l'or, période caractérisée par l'exploitation des *placers*, la Guyane n'est encore qu'au début de cette époque,

caractérisée par l'écrémage des placers riches, au moyen de procédés tout à fait primitifs. Ces placers riches ne sont que très partiellement explorés, et il est indubitable que, sauf dans la zone immédiatement limitrophe des rivières navigables, il existe des quantités de gisements riches qui n'attendent que la création de moyens de communication pour être immédiatement mis en œuvre. »

Autres richesses minérales de la Guyane. — Il ressort des analyses faites en 1856, à l'École des Mines, par M. Rivot, que l'or ne serait pas la seule matière précieuse trouvable dans le sol de la Guyane.

Parmi les métaux : l'argent, le cuivre, le plomb, le fer, l'étain et le mercure existent dans la Colonie.

Des gisements assez importants de minerai d'*argent (argyrose*, ou argent sulfuré) paraissent avoir été exploités par les Hollandais, pendant leur occupation, de 1652 à 1658, sur la *Montagne d'argent*, colline située sur la rive gauche et à l'embouchure du fleuve Oyapock, et qui devrait son nom à cette particularité. Plus tard, en 1700, M. de Férolles, alors gouverneur de la Guyane, fit extraire de cette même montagne 29 quintaux de minerai, qui, expédiés en France, donnèrent à l'analyse une teneur de 40 0/0 en métal noble. Depuis, d'autres gisements en ont été signalés sur divers points de la Colonie, principalement sur les bords du Camopi, affluent gauche de l'Oyapock. L'argent, d'ailleurs, accompagne l'or presque partout en Guyane. Il en est de même du *platine*, dont la présence a été reconnue sur bien des points.

Le *plomb* et le *cuivre* sont aussi signalés par les explorateurs et par les chercheurs d'or. Mais les renseignements à cet égard sont peu précis. Un gîte de ce dernier métal, dont l'importance n'a pu encore être appréciée, semble exister à la porte même de la ville de Cayenne.

Dans le Maroni, aux pieds mêmes du Tumuc-Humac, le

Dr Crevaux a découvert un filon de *greisen* (roche granitique formée de quartz et de mica blanc) lié au massif granulitique de cette région, et qui renferme, avec la *tourmaline* et le *rutile*, un certain nombre de minéraux formant le cortège habituel des gites stannifères (*wolfram*, *sphène*, *fluorine* et *cassitérite*). On peut donc supposer qu'une mine d'*étain* existe dans ces parages.

Le *mercure*, sous forme de *cinabre*, ou sulfure de mercure, a été également signalé sur divers points de la Colonie, notamment dans le bassin de la rivière du Tour-de-l'Ile.

Quant au *fer*, ainsi que nous le verrons prochainement, il existe pour ainsi dire partout à la Guyane.

De nombreuses *pierres précieuses* ont été trouvées par les divers explorateurs, depuis Le Blond jusqu'à Crevaux. Dès 1778, Jacquemin découvrit dans la partie haute des rivières des *topazes*, des *calcédoines* et des *grenats*. Lacondamine a également trouvé des *jades* dans le voisinage du Cap-Nord.

De Humboldt et le Dr Crevaux ont, à leur tour, rapporté de nombreux échantillons de *grenats*. Enfin, à l'Exposition d'Anvers de 1867, l'on a pu admirer les beaux spécimens d'*améthyste* provenant des placers de la Compagnie de l'Approuague.

Le *diamant* existe-t-il? Tous ces savants le supposent, se basant sur la composition des sables aurifères de la Colonie, dont les minéraux rappellent à la fois ceux qui accompagnent, d'une part, l'or dans les sables de la Californie, d'autre part, le *platine* et le *diamant* dans la province brésilienne de Minas-Geraes.

Le *manganèse*, sous forme de péroxyde ou *pyrolusite* a été signalé également par Le Blond sur les bords de plusieurs rivières, principalement de Sinnamary. Le métalloïde s'y rencontre en masses cristallines radiées, à éclat métallique, d'un gris d'acier, et aussi en prismes orthorhom-

biques, accompagné de *spath-fluor*, d'*acerdèse* et de *psilomélane*.

On sait que ce minéral sert à la fabrication du chlore et des chlorures décolorants, et, de plus, à la préparation de l'oxygène. Il est également, depuis longtemps, employé dans les verreries, pour décolorer le verre coloré par le protoxyde de fer, qu'il transforme en sesquioxyde.

La *houille* a été rencontrée, prétend-on, à Roura, au Maroni, dans l'île de Cayenne, et tout récemment encore dans le territoire contesté franco-brésilien (bassin du Carsewène).

VII. — Autres industries

La distillerie. — Si l'industrie du sucre peut être considérée comme irrémédiablement ruinée dans les Colonies, il n'en est pas de même de sa sœur, l'industrie du *tafia* et du *rhum*, et nous avons vu précédemment qu'en ce qui concerne particulièrement la Guyane, tandis que la culture de la canne à sucre tend à disparaître complètement, la *guildiverie* acquiert chaque jour plus d'importance. Cette anomalie apparente tient à ce fait qu'en général les alambics de la place consomment, non pas du *vésou*, ou jus de canne, mais de la mélasse, résidu de la fabrication du sucre, que les distillateurs font venir principalement de Demerari, de la Trinidad et de Sainte-Lucie. Cette mélasse dose ordinairement de 40 à 60 0/0 de sucre et revient, en moyenne, à 0 fr. 25 le kilog. Elle est traitée dans des appareils qui offrent, en général, un certain degré de perfectionnement et dont le fonctionnement est continu. Ces alambics, provenant des meilleures maisons de Paris, sont généralement chauffés par la vapeur, munis de chauffe-vin, d'un chapiteau lenticulaire et de lentilles de rectification, qui leur permettent de donner au premier jet un fort degré d'alcool (jusqu'à 70 et 80°). Ils sont, du reste, conduits, la plupart du temps, avec la compétence nécessaire.

Par contre, la fermentation elle-même est entièrement négligée ; on semble ignorer l'importance primordiale de cette opération par rapport au rendement et à la qualité du produit final. Le moût à traiter ou *grappe*, une fois composé et placé dans les cuves, n'est plus l'objet d'aucun soin. La fermentation se produit spontanément, plus ou moins tôt, plus ou moins tard, avance à son gré et s'arrête quand bon lui semble. Aussi arrive-t-il souvent que la marche en est compromise par des fermentations secondaires ou par une température exagérée, et que l'alcoolisation cesse, tandis que la grappe pèse encore 3, 4° B et plus,— d'où une perte sensible sur le rendement en alcool.— Quoi qu'il en soit, on obtient ordinairement un rendement en tafia variant de 50 à 60 0/0 du poids de la mélasse employée. Le rhum est, comme on le sait, du tafia vieilli. Or, ce vieillissement peut être naturel ou artificiel. Dans le premier cas, il s'obtient en conservant simplement, plus ou moins longtemps, le tafia dans des tonneaux de chêne blanc, placés en lieu chaud. Au bout de quelques années, la liqueur a pris une couleur brun rosé, une saveur fine et un arôme caractéristique. Mais elle a sensiblement diminué de volume et son titre s'est abaissé de 55 à 56° environ. Il y a là une perte matérielle que l'industriel est obligé de rattraper par une surélévation du prix de vente. Par le veillissement artificiel, on tourne la difficulté et on peut livrer du rhum à bon marché. On trouve toutes préparées, dans le commerce, des liqueurs qu'il suffit d'introduire dans les fûts de tafia pour obtenir instantanément une modification avantageuse de la couleur, et des bouquets factices plus ou moins agréables.

En dehors des alcools de mélasse, il se fabrique à Cayenne, mais sur une petite échelle, des *eaux-de-vie de fruits* et des *alcools amers* ou *aromatisés* (tafia de mombins, de pommes d'acajou, tafias au pareira-brava ou au coachi, tafia anisé, etc.).

Ce commerce est susceptible de prendre une certaine extension.

Il existe aussi dans la Colonie des usines distillant le *bois de rose (licaria guianensis)* pour en extraire l'*essence de bois de rose*, dont nous dirons quelques mots au chapitre du commerce. Cette industrie est très rémunératrice et tend à progresser.

Citons encore, comme appelée à un certain avenir, la préparation des *confitures* et *conserves de fruits* (goyaves, cerises, tamarins, citrons, etc.), et aussi celle des *achards* ou *pickles*.

Un grand nombre de plantes, que nous avons examinées précédemment peuvent être distillées et produire des essences d'une grande variété, toutes très recherchées pour la médecine et la parfumerie.

Briquetteries. — Il existe dans la Colonie plusieurs établissements affectés à la fabrication des briques moulées. Ces produits sont, en général, de bonne qualité et font une concurrence avantageuse aux briques importées. Il existe, en effet, à la Guyane, de très nombreux et très importants gisements d'argile rouge ou terre à briques. On trouve, du reste, dans les sédiments géologiques, toutes les variétés de dépôts argileux, depuis les argiles ferrugineuses (ocres jaunes et rouges), jusqu'aux argiles réfractaires ou terres de pipe, dont le kaolin, qui se rencontre un peu partout dans la Colonie, est la variété la plus pure, en passant par les argiles smectiques ou terres à foulon. Toutes les industries dont ces dépôts constituent les matières premières (poteries, fabrication de tuyaux de drainage, art statuaire, fabrication de pipes, de faïences et porcelaines, etc.) sont donc appelées à un certain développement.

Fours à chaux. — Des fours pourraient être établis pour la fabrication de la chaux qu'on extrairait des coquillages qui pullulent sur les plages. Le prix de cette substance dont on fait une importante consommation est actuellement assez

élevé (0 fr. 10 le kilo), car elle provient exclusivement de l'importation.

Hauts fourneaux.— Les terrains ferrugineux de la Guyane, nous l'avons vu, sont des plus étendus et offrent à l'industrie des hauts-fourneaux une immense quantité de minerais riches. Les limonites des montagnes de la Gabrielle et de l'Oyac, de l'Approuague, de Baduel, dosent en moyenne de 50 à 70 0/0 de peroxyde de fer. Quant à l'importance quantitative de ces mines, on peut dire qu'elle est considérable, presque inépuisable. La possibilité de leur exploitation a été et est encore très discutée, les uns soutenant que cette industrie offrirait, tant au point de vue technique qu'au point de vue économique des difficultés insurmontables, les autres y voyant au contraire la source de gros bénéfices. Nous optons pour l'opinion intermédiaire, persuadé de la possibilité technique de cette exploitation mais ne nous dissimilant nullement les difficultés et les frais, à coup sûr élevés, qu'elle ne manquera pas d'occasionner. Le résultat définitif, impossible à prévoir d'une façon certaine, dépendra tant du lieu choisi que des moyens d'action et de la valeur personnelle des directeurs de l'entreprise.

Plusieurs autres industries sont susceptibles d'être entreprises avec avantage à la Guyane. Il suffit, pour s'en rendre compte, de parcourir les chapitres de ce livre qui traitent, soit des richesses géologiques, végétales ou animales du pays, soit des productions de son sol et de son sous-sol, soit enfin des articles qui font l'objet de son commerce, d'importation et exportation.

CHAPITRE III

COMMERCE

1. — Généralités

Le mouvement commercial de la Guyane a, depuis une cinquantaine d'années, presque quintuplé, alors que celui de la Martinique, par exemple, Colonie qui passe pour jouir d'une plus grande prospérité, est resté absolument stationnaire dans le même temps.

Ainsi, alors que le Commerce de la Guyane, ne se chiffrait en 1845, que par..... 4.388.046 francs
il s'élevait en 1895, au chiffre de..... 19.965.178 »

Il est vrai d'ajouter que cette année 1895 a été exceptionnellement mouvementée, au point de vue commercial, par suite des découvertes d'or faites, en 1893, au territoire contesté franco-brésilien. On note même, par la suite, une diminution sensible dans le chiffre de nos affaires qui n'est plus en 1896, que de 17.650.794 francs, et en 1897, que de 16.659.593 francs.

Et, tandis qu'on constate, de 1845 à 1895, une augmentation décennale de 3.115.426 francs, cette augmentation n'est plus de 1887 à 1897, que de 2.726.439 francs.

Les chiffres qui représentent le commerce total de la Guyane pour les années 1887 et 1897 se décomposent de la

manière suivante :

	1887	1897
Commerce avec la France.....	11.001.592	12.931.302
Commerce av. les colonies françaises	250.320	476.602
Commerce avec l'étranger.....	2.681.282	3.251.689
Totaux...	13.933.154	16.659.593

Ainsi, tandis que le chiffre de nos relations commerciales a presque doublé avec les Colonies françaises, tandis qu'il s'est accru d'environ un quart avec l'étranger, c'est à peine si avec la France il s'est élevé d'un cinquième. Ce n'est certes pas là l'effet qu'on attendait du tarif douanier de 1892.

Quoiqu'il en soit, le commerce de la Guyane avec la France, en 1897, se décompose comme suit :

Importations de France.....		5.978.401
Exportations en France en marchandises du crû de la Colonie.....	6.904.804	6.952.901
Réexportations en marchandises d'importation.....	48.097	
Total ..		12.931.302

Ainsi nous exportons en France pour un milion de francs de plus que nous n'importons. En 1887, c'était le contraire : nos importations de France étaient de 5.887.175 francs et nos exportations se chiffraient à 5.114.417 francs. Nous expédions en France tous nos produits, sauf les peaux de bœuf et les phosphates. De son côté la métropole nous expédie principalement : des métaux de la parfumerie, des conserves alimentaires, des tissus, des vêtements, de la farine de froment, du sucre raffiné, de l'huile d'olive, des machines, des modes et industries parisiennes etc., etc.... Il y a lieu de remarquer que dans le total de nos exportations, l'or natif entre pour la

presque totalité, soit environ 6.800.000 francs sur 6.900.000 francs. Tout le reste de nos produits et denrées (cacao, café, vessies natatoires de poissons, bois de construction, essence de bois de rose, rocou, eau-de-vie de mélasse, etc.) ne compte que pour un total de 100,000 francs environ.

Notre commerce avec les Colonies françaises voisines (Martinique et Guadeloupe) se décompose de la manière suivante :

Importations.....		423.984 francs
Exportations de marchandises et produits du cru de la Colonie.....	1.764	52.618 —
Réexportation de marchandises de l'importation.....	50.854	
Total...		476.602 francs

Nous importons donc de ces Colonies françaises plus que nous leur exportons. Nous en recevons principalement du sucre brut, du chocolat naturel, du tabac en feuilles, de la farine de manioc, des poteries, des meubles et de l'eau-de-vie de mélasse (tafia et rhum). Nous n'y expédions que quelques peaux de bœuf et des bois de construction et d'ébénisterie.

Enfin, notre commerce avec l'étranger comprend :

Importation de marchandises étrangères..		3.024.894 francs
Exportations de produits et marchandises. du cru de la Colonie....	196.096	226.795 —
Réexportation de marchandises provenant de l'importation..	30.699	
Total..		3.251.689 —

Nous recevons principalement de l'étranger (Etats-Unis, Demerari, Surinam, Antilles anglaises et Vénézuela) : des chevaux, mulets et ânes, des bestiaux pour la boucherie, des viandes salées, des poissons salés ou fumés, du tabac, de la farine de froment, de l'eau-de-vie, des machines et ouvrages

en métaux, des bois de construction, des ouvrages en bois, du saindoux et du beurre salé. Nous y exportons : des peaux de bœufs, des phosphates minéraux, et quelquefois du rocou et du cacao.

En résumé, nos *importations* se répartissent, pour 1897, comme suit :

Marchandises françaises.....	6.402.385 francs
— étrangères.....	3.024.894 —
Total.....	9.427.279 —
Et nos *exportations* :	
Pour la France et ses Colonies...	7.005.519 —
Pour l'étranger.....	226.795 —
Total.....	7.232.314 francs

Ainsi, en 1897, nos importations ne surpassent nos exportations (Balance du commerce des anciens économistes) que de 2.200.000 francs environ. En 1887, cette différence était de plus de 3 millions de francs : nos importations s'élevaient en effet à 8.633.071 francs, et nos exportations à 5.300.083 francs. Ces dernières se sont donc accrues, de 1887 à 1897, de 2 millions de francs environ et nos importations seulement de 1 million de francs. En d'autres termes, nos exportations ont augmenté deux fois plus vite que nos importations.

D'autre part, si pour 1897, on déduit de la balance du commerce qui est, nous l'avons dit, d'environ.....		2.200.000 francs
1° Les droits perçus sur l'or à la sortie.....	600.000	
2° Les frais d'emballage et d'embarquement.....	50.000	
3° Les frais de commission et autres.....	200.000	
Soit au total.....		850.000 —
Il reste un chiffre d'environ.....		1.350.000 francs

qui représente : 1° Les plus-values obtenues sur les marchés réceptionnaires par les marchandises exportées ; 2° les intérêts des capitaux guyanais placés au dehors ; 3° les dettes du commerce guyanais envers la France et l'étranger — lesquelles ne sauraient être évaluées à plus de 500.000 francs.

CAYENNE

Au Bon Marché
(Type de bazar Cayennais)

D'après les indications qui précèdent, l'on voit que le commerce de la Guyane est relativement florissant. Si le chiffre total n'est pas très élevé en valeur absolue, et eu égard à l'étendue du pays, — il l'est du moins relativement à sa population, bien plus que dans aucune autre Colonie. En effet, le chiffre du commerce total, rapporté au nombre des habitants, donne pour la Guyane un coëfficient par tête de

592 francs. Pour la Martinique ce coëfficient n'est que de 211 francs. Et l'on peut ajouter qu'aucune autre Colonie ne présente les caractères de prospérité commerciale et de sécurité financière que nous avons relevés dans ces généralités.

II. — Voies de transport et de communication

Nous ne savons plus quel auteur a dit que l'étude des moyens de transport doit précéder celle du commerce, comme l'étude du sol celle de l'agriculture. Nous avons voulu nous conformer à ce précepte, en commençant cet exposé par la description du port de Cayenne.

Le port de Cayenne. — Le port de Cayenne est vaste et sûr, d'un abord relativement facile, mais peu profond. Il ne peut recevoir, en effet, que des navires tirant $4^{m}50$ à 5 mètres au maximum. Encore ceux-ci ne peuvent-ils franchir la barre qu'aux fortes marées des syzygies, qu'ils sont quelquefois obligés d'attendre au large pendant huit ou dix jours. Ceux d'un plus fort tirant d'eau doivent mouiller aux îles du Salut, seul port profond et position maritime unique dans les trois Guyanes.

Quant aux nombreux estuaires formés le long de la côte par les fleuves, aucun ne présente, sous le rapport de la profondeur, les conditions nécessaires pour servir de mouillage aux navires de fortes dimensions. Ils sont tous plus ou moins encombrés par des dépôts alluviens, vaseux ou sableux. Cependant l'estuaire de la rivière de Cayenne présente en temps ordinaire des fonds de $4^{m}50$, et 5 mètres et sert ainsi de port à la ville de Cayenne. Cet estuaire n'a pas moins de 2 kilom. 500 de largeur moyenne, sur une longueur de 4 kilomètres environ.

Malheureusement, la rivière de Cayenne, comme tous les cours d'eau de cette région, charrie des quantités énormes

LA RADE DE CAYENNE
Vue du fort Cépérou

de limons qui, au contact des eaux de la mer, se déposent et exhaussent lentement le fond de la rade, dont on a en effet remarqué la surélévation progressive.

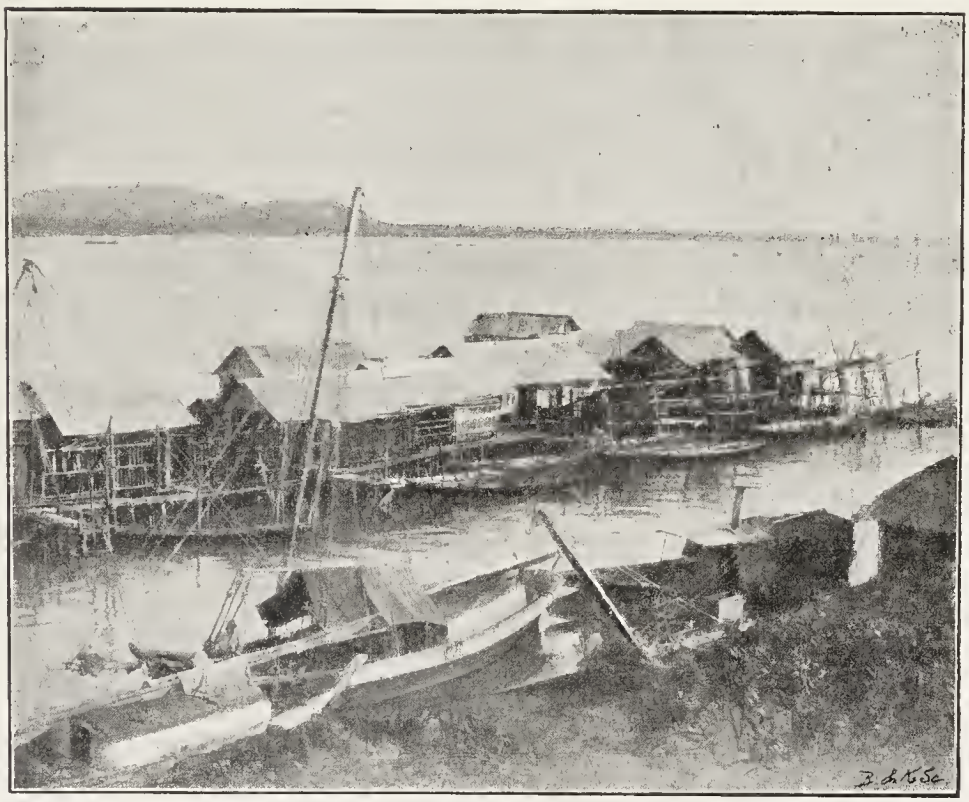
D'autre part, les courants marins jettent périodiquement sur la côte des Guyanes des dépôts sableux, dont nous avons indiqué précédemment la formation et les divers aspects. Un de ces atterrissements, le *grand banc de Macouria*, paraît suivre une marche progressive du rivage continental vers le chenal du port, qu'il tend à obstruer.

Le port de Cayenne, soumis aux fluctuations des marées, est ce qu'on nomme un *port d'échouage*. Les eaux s'y abaissent sensiblement aux basses marées, à tel point que les navires d'un certain tonnage s'y échouent : d'où la nécessité d'une construction spéciale des coques, en vue d'éviter des avaries qui, dans certains cas, peuvent être importantes. Ce port est, d'autre part, bien protégé contre les vents violents assez rares d'ailleurs sur cette côte. Mais il ne l'est qu'insuffisamment contre les effets des fortes marées de syzygies, quelquefois, mais rarement renforcées par les raz-de-marées, qui ne surviennent d'ailleurs qu'à certaines époques de l'année (hivernage).

En ce qui concerne la *barre* qui ferme périodiquement le port, nous ne saurions mieux faire que de transcrire les explications de M. le lieutenant de vaisseau L. Boyer : « Les limons, entraînés à la mer par les fleuves et par les rivières, forment, devant les embouchures, des dépôts qui s'amassent et donnent naissance à des bancs : ces bancs s'accroissent peu à peu juspu'au jour où, à la suite d'un hivernage exceptionnellement pluvieux, le courant des rivières atteint une assez grande force pour les refouler plus loin. Ils tombent alors dans le courant équatorial qui longe la côte à quelques milles de distance et qui les emporte pour les laisser se reformer plus loin. Mais les actions de ce courant

étant continues, les bancs de vase molle sont continuellement rongés dans leur côté oriental, tandis qu'ils s'accroissent, sur leur bord nord-ouest; ils paraissent de la sorte marcher tout d'une pièce et d'un mouvement continu du Sud-Est vers le Nord-Ouest. On compte ainsi sept grands bancs de vase

CAYENNE



Le Village de pêcheurs chinois à l'embouchure du canal Laussat
(Au fond de la rade, les montagnes de Matoury)

molle sur la côte de la Guyane française, depuis le cap d'Orange jusqu'au Maroni.

« On conçoit que ces bancs, qui se promènent sur la côte d'un mouvement continu et en conservant assez régulièrement leurs distances, les uns par rapport aux autres, viennent se présenter successivement devant toutes les embouchures,

les obstruent pendant le temps qu'ils mettent à passer et les dégagent ensuite. C'est donc le sort commun à tous les estuaires d'être tantôt bouchés par ces vases, tantôt ouverts... »

« Il résulte, continue-t-il plus loin, des observations faites depuis la fin du siècle dernier, que les vases molles arrivent devant la rivière de Cayenne environ tous les quinze ans. L'entrée se bouche peu à peu, à mesure que les vases s'accumulent et au bout de trois années, les navires de moyen tirant d'eau ne peuvent venir devant la ville sans s'être en partie délestés, à grands frais, à l'extérieur du banc. L'entrée reste bouchée pendant quatre ans environ, puis les vases molles disparaissent progressivement et l'embouchure est complètement dégagée trois ans plus tard. Elle reste ainsi praticable pendant cinq ans environ, puis un autre banc de vase se présente devant l'entrée, le même phénomène se reproduit, traversant les mêmes phases, séparées sensiblement par les mêmes intervalles. »

Ajoutons que cette barre qui a le gros inconvénient de ne permettre l'accès facile du port qu'à certains moments, offre par contre un avantage, celui de servir dans une certaine mesure de brise-lames pour protéger la rade contre les vagues profondes du large et en même temps de digue de retenue pour l'empêcher de se vider complètement aux basses mers.

Les navires ne sont point amarrés à quai ; par suite, on est obligé de laisser à chacun d'eux, pour l'évitage, un espace au moins égal au cercle de son rayon.

Il en résulte une perte considérable de place ; le port actuel ne peut guère contenir dans de bonnes conditions de sécurité que 20 à 25 grands navires.

La question de l'amélioration du port de Cayenne est à étude à l'heure actuelle. La construction de nouveaux quais, de môles et de warfs paraît indispensable.

Mouvement de la navigation. — Il est entré dans le port de Cayenne pendant l'année 1897, 204 navires jaugeant ensemble 37,179 tonnes, montés par 2,925 hommes d'équipage et portant pour 9,427,279 francs de marchandises. Il en est sorti 189, jaugeant 38,113 tonneaux, montés par 2,897 hommes d'équipage et portant pour 7,232,314 francs de marchandises. Les navires entrés se répartissent ainsi : 123 français et 81 étrangers; on compte pour la sortie : 112 navires français et 77 navires étrangers, de nationalité danoise, anglaise, norwégienne, mais surtout italienne et autrichienne.

Les navires entrés provenaient : 34 de France, 43 des Colonies françaises et 127 de l'étranger; ceux sortis se dirigèrent : 11 sur France, 38 sur différentes Colonies françaises et 140 sur l'étranger. Ainsi, bien que nos relations commerciales soient, au point de vue de la valeur des chargements, plus importantes avec la France qu'avec l'étranger, nos relations maritimes sont bien plus actives et plus fréquentes avec l'étranger qu'avec la France. Cela tient essentiellement à ce que les marchandises qui font l'objet de notre commerce avec la France sont toutes d'une valeur élevée par rapport à leur poids ou volume, tandis que celles qui constituent la base de nos échanges avec les pays étrangers sont encombrantes et de valeur généralement faible. De plus, les bâtiments provenant de l'étranger sont généralement d'un faible tonnage.

COMMUNICATIONS EXTÉRIEURES

Le port de Cayenne est relié par de nombreuses lignes de navigation avec : la France, les Etats-Unis d'Amérique, le Vénézuéla et les Colonies voisines, françaises et étrangères.

Les ports français avec lesquels nous entretenons les relations commerciales les plus suivies sont, par ordre décroissant d'importance : Nantes, Saint-Nazaire, Marseille, le Havre, Bordeaux et Dunkerque.

Les ports étrangers avec lesquels nous sommes en affaires sont, dans le même ordre : Bridgetown (Barbade), Demerara (Guyane anglaise), Paramaribo (Guyane hollandaise), Boston et New-York (États-Unis), Bolivar (Vénézuéla), Port-Castries (Sainte-Lucie), Albina (rive hollandaise du Maroni), Berbice (Guyane anglaise), Santa-Cruz (Ténériffe) et Philipsbourg (Saint-Martin).

Communications avec la France. — La Guyane est reliée à la France par plusieurs lignes de communication se rattachant aux différents ports français que nous venons d'énumérer. Cette navigation est presque exclusivement assurée par des navires à voiles. Il n'existe qu'une seule ligne de navigation à vapeur, la ligne de la Compagnie Générale Transatlantique, subventionnée par l'État et qui, depuis 1865, relie indirectement Cayenne à Saint-Nazaire, par Surinam, Demerari, Trinidad (Port-of-Spain), Sainte-Lucie, la Martinique et la Guadeloupe, avec transbordement à Fort-de-France. Entre ce dernier port et Saint-Nazaire, le service est assuré par de grands vapeurs de 3 à 6,000 tonneaux, aménagés pour le transport des passagers et des marchandises. Le prix des passagers est ainsi fixé :

	CHAMBRE	ENTREPONT	PONT	
De Cayenne à Surinam et *vice-versa*	100	55	40	
» Demerari	150	85	50	
» Trinidad	180	125	65	
» Sainte-Lucie	220	155	80	
» Martinique » Guadeloupe	250	170	100	
	1re catég.	2e catég.	3e catég.	Entrepont
» Saint-Nazaire	1.000	900	800	400

Le fret de Cayenne à Saint-Nazaire, par cette ligne est de

Canal Laussat

60 à 80 francs la tonne métrique, suivant la nature des marchandises.

Le service annexe entre Fort-de-France et Cayenne est assuré par des bateaux d'environ 1,000 tonnes.

Le voyage entre Cayenne et Saint-Nazaire s'effectue en 20 jours environ, escales comprises.

En dehors des paquebots, il existe également entre Saint-Nazaire et Cayenne une ligne de voiliers, affrétés par les commissionnaires de Nantes pour le compte des négociants cayennais. Le prix du frêt est de 35 à 40 francs la tonne, et la durée de la traversée de trente jours en moyenne.

Ces navires sont affrétés *en travers* avec charte partie. En quittant Cayenne, ils relèvent sur lest, soit pour la Martinique, soit pour Saint-Domingue ou les Etats-Unis, où ils vont chercher leur chargement, que la Colonie ne peut leur fournir. Dans le cas de voyage direct, la durée de la traversée est la même au retour qu'à l'aller. Ces navires ont un tonnage moyen de 600 à 700 tonneaux, avec 4m50 et 5 mètres de tirant d'eau. Le commerce gagnerait, étant donné l'état du port, à n'affréter que des bâtiments de 500 tonneaux au plus, et calant de 3m50 à 4 mètres seulement. Ils pourraient entrer à toute marée et n'auraient jamais à craindre l'échouage.

Les ports du Havre, de Bordeaux et de Marseille sont également reliés à Cayenne par des lignes de navigation à voile.

Le prix du fret est le même. En ce qui concerne Marseille, la durée du voyage est de 40 à 45 jours en moyenne.

Communications avec les États-Unis. — Les États-Unis d'Amérique sont reliés à Cayenne par une ligne irrégulière de voiliers appartenant à des armateurs isolés de New-York et de Boston, et affrétés par les commissionnaires de ces ports pour le compte des négociants de la Colonie. La durée de la traversée varie entre 20 et 30 jours, suivant les saisons. Le prix du fret est de 25 à 30 francs la tonne.

Côte-ferme Vénézuéla. — Un vapeur fait périodiquement le voyage entre Cayenne, Bolivar et Caracas, où il charge du bétail et du café pour notre place.

Antilles françaises. — Il existe entre les Antilles françaises (Martinique-Guadeloupe) et Cayenne, en dehors de l'annexe intercolonial de la Compagnie Générale Transatlantique, une ligne de bateaux à vapeur, d'environ 100 tonneaux de jauge et qui font le voyage aller et retour deux fois par mois. Ils sont aménagés pour le transport des passagers et des marchandises. Le prix des passagers est de 60 francs sur le pont et 150 francs en 1re classe. Le fret est de 30 francs en moyenne, à l'aller comme au retour. Il existe également une ligne de petites goëlettes de 80 à 100 tonneaux de jauge, qui font le voyage en 12 à 15 jours, des Antilles à Cayenne, et en 5 et 8 jours seulement au retour. Le fret est aussi de 30 francs. Ils prennent également des passagers.

Antilles anglaises. — Un certain nombre de goëlettes nous mettent en relations fréquentes avec les îles anglaises des Barbades, de Sainte-Lucie et de la Dominique. Ces navires nous apportent surtout des ouvriers pour les mines d'or du territoire contesté, ainsi que des marchandises qu'ils vendent à des prix très largement rémunérateurs, malgré les droits de douanes. La durée des voyages est de 10 à 12 jours et le fret d'environ 25 francs. On annonce la création prochaine d'un service régulier de bateaux à vapeur, entre la Barbade, Cayenne et le Carsewène.

Contesté franco-brésilien. — Le service entre Cayenne et le territoire contesté franco-brésilien est assuré par deux bateaux à vapeur et cinq ou six goëlettes, qui font des voyage fréquents et à date presque régulière. Le prix du fret est de 30 francs pour les vapeurs, à prix débattu pour les voiliers. Le prix des passages est de 40 francs à bord des vapeurs.

Guyanes anglaise et hollandaise. — Enfin, Cayenne est

mise en rapport fréquent avec Surinam et Demerari, par des bateaux à vapeur et des goëlettes d'un tonnage variant de 80 à 100 tonneaux.

COMMUNICATIONS INTÉRIEURES

Cabotage. — Le port de Cayenne, qui est, avec celui de Saint-Laurent-du-Maroni, le seul port de la Guyane ouvert au commerce extérieur, est en relations constantes avec les différents bourgs des communes rurales, qui tous sont établis sur le bord d'une rivière navigable et dans le voisinage de son embouchure.

Il n'existe pas de ligne officielle ni subventionnée, depuis la dénonciation récente du contrat Monteux. Mais il y a plusieurs services périodiques, assurés par des goëlettes de 50 tonneaux environ, avec six hommes d'équipage, et qui font presque régulièrement, entre le chef-lieu et les bourgs de la section Sous-le-Vent, deux et quelquefois trois voyages par mois, quelle que soit la saison. La durée des voyages varie de 8 à 12 jours, aller et retour. Le prix du fret est de 20 à 22 francs la tonne.

De nombreuses petites goëlettes ou *tapouyes*, de 10 à 12 tonneaux et trois hommes d'équipage, font également le service presque régulièrement entre Cayenne et les bourgs du Sous-le-Vent, et quelquefois ceux du Vent.

Balisage. — Cette navigation est assez difficultueuse, et non sans danger. En effet, ni les côtes, ni les entrées des rivières, parsemées le plus souvent de récifs et de bancs de sable ou de vase, ne sont balisées. Seule, l'embouchure du Maroni a été l'objet d'une et même de plusieurs tentatives de balisage, qui n'ont malheureusement pas réussi. Les travaux, mal faits, ont été enlevés par les premières fortes marées.

Feux. — Les feux sont presque aussi rares que les balises et les bouées; en tout cas, ceux qui existent sont sans effi-

cacité. Les feux placés à l'entrée du Sinnamary et à l'entrée de la Mana ne sont, pour ainsi dire, que de simples falots visibles seulement à quelques encâblures du rivage. Celui des Hattes, à l'entrée du Maroni, vient d'être complètement détruit par un incendie. Un autre feu existe depuis 1854, sur le rocher de l'Enfant perdu, à l'entrée de la rade de Cayenne, à deux milles au large de l'embouchure de la rivière de ce nom. Le mont Cépérou, qui domine la rade, en possède également un.

Enfin, on parle d'élever un phare dans l'île du Connétable.

Canaux. — Il existe, ou plutôt il a existé un assez grand nombre de canaux, dans les régions marécageuses de la Colonie. La plupart de ces ouvrages sont aujourd'hui envasés, envahis par les palétuviers. Le plus ancien est le *canal du Collège*, ou *canal de Kaw*, creusé par l'ingénieur Guizan. Ce canal servait, à la fois, à la navigation et au dessèchement des terres : il a 7,000 mètres de long et débouche sur la rive gauche de l'Approuague.

Le canal de Torcy, creusé par l'ingénieur de ce nom, avait 6,600 mètres de long, et une largeur moyenne de 14 mètres. Il était également à double fin et versait ses eaux dans le Mahury (rive droite). Il est aujourd'hui presque entièrement envahi par la mer qui ronge constamment la côte dans ces parages.

Le *canal de la Crique fouillée*, bien qu'en mauvais état d'entretien, existe encore : il a une longueur de près de 9,000 mètres, et relie le port de Cayenne à l'embouchure du Mahury, partageant en deux parties inégales l'île de Cayenne et offrant ainsi entre le chef-lieu et les communes de la Section-du-Vent, une voie de communication précieuse, qu'empruntent les grandes barques à voiles.

Enfin, le *canal Laussat*, le seul qui soit l'objet d'un entretien suffisant, borde la ville de Cayenne au Sud ; il sert, à la

fois, comme les précédents, à l'assèchement des terres et à la navigation et se déverse dans le port.

Routes. — Il existe trois routes principales, dites *coloniales* : 1° *la route de Cayenne à Mana*, qui prend naissance à la pointe Macouria, en face de Cayenne et se termine au bourg de Mana, après avoir, en longeant la côte, traversé les quartiers de Macouria, Kourou, Sinnamary et Iracoubo. Les premiers tronçons de cette route sont seuls praticables pour les piétons. 2° *La route de Cayenne au Dégrad-des-Cannes*, entièrement carrossable, entretenue en assez bon état, couvrant, par ses nombreuses ramifications et annexes (chemins de la Côte, de Cabassou, etc.), toute la portion septentrionale de l'île de Cayenne, d'un réseau assez riche et dont le tronçon principal, long de 18 kilomètres, relie le chef-lieu à l'embouchure — rive gauche du Mahury. 3° Enfin, *la route de Cayenne à l'Approuague*, en réalité, un affreux sentier de chèvres qui, partant de Cayenne, gagne le bourg de l'Approuague, en passant par les quartiers de Matoury, Roura et Kaw.

Chemins de fer. — On le voit, le système de voies intérieures de transport et de communication est tout à fait insuffisant. Les routes et les canaux n'existent, en somme, que de nom, les parcours actuellement utilisables étant insignifiants si l'on considère l'étendue du pays. Si bien que, sans le réseau hydrographique exceptionnel dont elle se trouve naturellement dotée, et qui complète si heureusement les avantages de sa position littorale, la Colonie serait entièrement privée de voies générales de communication. Encore faut-il ajouter que les rivières et les fleuves étant généralement barrés par des rapides à une distance de la côte qui varie entre 60 et 80 kilomètres, les avantages de ce système hydrographique lui-même se trouvent sensiblement réduits, au point de vue d'une communication régulière, rapide et commode, avec l'intérieur de

la Colonie. La question présente un intérêt capital. C'est, en effet, dans les régions centrales du pays, à peine entrevues jusqu'ici par quelques intrépides explorateurs ou chercheurs d'or, que sont accumulées les véritables richesses minières et forestières de la Colonie. Or, l'exploitation de ces richesses ne doit pas, ne peut pas précéder l'ouverture des voies de pénétration. Elle est, au contraire, entièrement subordonnée à la création de moyens de transports rapides et sûrs. Et, à tout considérer, le problème n'offre d'autre solution pratique que le chemin de fer.

La question des voies ferrées, en Guyane, a été fort bien exposée en 1887, dans un Rapport présenté au consul général de la Colonie par M. Th. Le Blond, alors président de cette assemblée. Se basant sur la géographie et la topographie générale du pays M. Le Blond démontrait l'utilité en même temps que la possibilité : 1° d'une ligne côtière de Cayenne à Saint-Laurent-du-Maroni, en passant par la pointe Larivot, les bourgs de Macouria, Kourou, Sinnamary, Iracouba et Mana ; 2° de lignes de pénétration courant perpendiculairement au littoral, dans l'intervalle de deux rivières. Voici comment il s'exprime relativement à la *ligne littorale :*

« De la description qui a été faite touchant la nature et le relief du sol dans les deux sections de la Basse-Guyane, il ressort que la région comprise entre l'Oyapock et le Mahury ne saurait, en l'état actuel, recevoir un railway. Il faudrait, en effet, s'engager dans les terres alluvionnaires sans consistance, inondées à la haute mer et aujourd'hui incultes et désertes. La plate-forme de la ligne devrait être constamment établie en remblai, sur pieux battus à de grandes profondeurs, à l'abri d'une série de digues de protection. Outre les difficultés techniques d'une semblable entreprise, l'exploitation de la voie serait entièrement subordonnée à l'entretien des digues et des écluses. D'autre part, la région n' étant susceptible d'

peuplée qu'après l'exécution d'un réseau complet de canaux de dessèchement, le chemin de fer, pendant de longues années, exigerait des sacrifices considérables, sans compensation d'aucune sorte.

« Au surplus, les particularités topographiques qui caractérisent les plaines alluvionnaires constituant la première section, indiquent suffisamment que les voies de communication appelées à devenir prépondérantes dans cette partie de la Guyane, ce sont les canaux de navigation et les chemins de halage. Le parcours de la ligne côtière doit donc être limité de Cayenne au Maroni...

« L'exécution de cette ligne ne présente aucune difficulté technique. Les pays traversés sont plats et presque partout à l'abri des inondations et de l'envahissement de la mer. Des ponts et ponceaux, trois bacs à vapeur au passage des rivières de Cayenne, de Kourou et de Mana, plus quelques remblais dans certaines dépressions de la Savane, tels sont les seuls ouvrages importants qu'il y aura lieu de faire.

« La population des communes Sous-le-Vent est tout entière installée à droite et à gauche du parcours que devra suivre la ligne, dans la zone directe d'attraction. De plus, la présence de nombreux et riches gisements aurifères, dans le haut des rivières de Sinnamary, Mana et Maroni, détermine un mouvement considérable de voyageurs et de marchandises dans la région à desservir... »

A propos des lignes de pénétration, l'auteur dit plus loin : « La construction de ces voies faciliterait singulièrement le peuplement des savanes, en dehors de la zone directe d'attraction du railway côtier; elle permettrait également d'exploiter, dans des conditions spéciales d'économie et de rapidité, les essences de qualité de nos forêts; pour l'avenir, elle offrirait le moyen pratique de tirer parti de la sève des caoutchoutiers et des arbres à gutta-percha, des produits du cacaoyer et du

caféier, qu'une législation prévoyante aura obligé les explorateurs de bois à planter au fur et à mesure de la mise en coupe des essences diverses qui constituent la richesse naturelle de nos forêts. Enfin, ces voies de pénétration donneraient un nouvel essor à la recherche et à l'exploitation des alluvions et filons d'or et aussi au traitement des minerais de fer qui se rencontrent partout dans l'intérieur. »

Dans un ouvrage tout récent que nous avons déjà mentionné, M. Levat, envisageant essentiellement la question aurifère, préconise la construction d'une voie ferrée de 1 mètre de largeur, allant de Cayenne à la région des *placers* du haut Approuague, par les vallées de la Comté et de l'Arataïe, puis, de là, se divisant en deux branches divergentes, dont l'une se dirigerait vers la région aurifère du territoire contesté franco-brésilien, l'autre aboutirait à l'Awa, par la vallée de l'Inini Ce chemin de fer s'étendrait ainsi sur un parcours de 350 kilomètres et coûterait à raison de 60,000 francs le kilomètre (la main-d'œuvre étant fournie gratuitement par le bagne) la somme totale de vingt et un millions de francs... (1)

Quoi qu'il en soit, de ce projet ou d'autres analogues, il est un fait certain, indiscutable, c'est que la Colonie ne devrait pas hésiter, à défaut même du concours de la Métropole, à s'imposer les plus grands sacrifices pour arriver à la création d'une voie ferrée importante : le chemin de fer est, en effet, la solution la plus pratique et la plus sûre du difficile et délicat problème du peuplement et de la mise en valeur de la Guyane.

COMMUNICATIONS POSTALES ET TÉLÉGRAPHIQUES

1° *A l'intérieur.* — La poste, à l'intérieur de la Colonie, est assurée par un bureau établi à Cayenne et relié aux bourgs

---

Le Conseil général a approuvé, dans sa séance de décembre 1899 janvier 1900, le projet de M. Levet.

des diverses communes rurales par un personnel d'agents, piétons et canotiers, et aussi d'une manière occasionnelle par les bateaux, vapeurs ou voiliers, faisant le cabotage local. Le service régulier se fait, entre le chef-lieu et les communes, deux fois par semaine.

Un *réseau télégraphique* relie Cayenne aux bourgs de Kourou, Sinnamary, Iracoubo, Mana, ainsi qu'aux établissements pénitentiaires du Maroni et des Iles-du-Salut. La taxe est fixée, pour toutes les destinations, à 1 franc par dépêche ne dépassant pas dix mots. Elle est augmentée de 0 fr. 10 par mot supplémentaire.

Un *réseau téléphonique* relie entre elles les principales administrations du chef-lieu, ainsi que les dépendances et annexes des différents centres pénitenciers. Un service public de téléphones va être prochainement établi à Cayenne.

2° *A l'extérieur.* — La Compagnie Générale Transatlantique est chargée d'assurer le service postal entre la Guyane d'une part et d'autre part la France et les différentes escales de la ligne. C'est par la même voie que se fait le service des colis postaux.

Les correspondances avec la France peuvent également emprunter la voie des paquebots anglais qui, partant de Southampton tous les 14 jours, relient l'Angleterre aux Antilles anglaises (Barbade, Saint-Vincent, Tabaco, Grenade, Trinité) et à Demerari, où ils arrivent environ 17 jours après leur départ, D'autre part, Surinam est relié à Amsterdam (Hollande) (service toutes les trois semaines, avec escale au Havre). Un vapeur assure périodiquement les communications entre Cayenne et Demerari, en passant par Surinam.

La Guyane fait du reste partie de l'Union générale postale.

Pour les communications télégraphiques de l'extérieur, la Guyane française est desservie, depuis 1891, par les lignes de la Compagnie française des câbles sous-marins, qui la relient

à la France, par Haïti, Saint-Domingue, le Vénézuéla, la Guadeloupe, la Martinique et Surinam.

La taxe par mot est de :

1° de France à Cayenne :

Voie Key-West-Haïti	10 f. 05
Voie Key-West Jamaïque.....	15 f. 55
Voie Galveston-Haïti.....	19 f. 70

2° pour les autres points, 0 fr. 20 en plus par mot.

Cette ligne met la Guyane également en communication avec le réseau universel : l'Amérique du Nord, le Mexique l'Amérique Centrale, l'Amérique du Sud, les Antilles, l'Europe, l'Asie, l'Afrique et l'Océanie.

III. — Régime commercial

Droits de douane. — La loi du 11 janvier 1892 portant application du tarif général des douanes, a été promulguée à la Guyane, sauf exceptions ou modifications introduites par les décrets des 29 novembre 1892, 3 avril 1894, 27 mars et 20 juin 1895. Ces modifications se trouvent résumées dans le tableau suivant :

TABLEAU DES MODIFICATIONS DU TARIF GÉNÉRAL DES DOUANES, RELATIVES A LA GUYANE

DÉNOMINATION DES PRODUITS	UNITÉS sur lesquelles portent les droits	DROITS
I. — ANIMAUX VIVANTS		
Bœufs.....	»	Exempts
Vaches.....	»	Exemptes
Taureaux.....	»	Exempts
Bouvillons, taurillons et génisses.....	»	*Idem*
Veaux,.....	»	*Idem*
Béliers, brebis et moutons	»	*Idem*
Volailles.....	»	Exemptes

DÉNOMINATION DES PRODUITS	UNITÉS sur lesquelles portent les droits	DROITS
II. — PRODUITS ET DÉPOUILLES D'ANIMAUX		
Viandes salées de porc	»	Exemptes
Viandes salées de bœuf	»	*Idem*
Conserves de viandes en boites	»	*Idem*
Saindoux	100 kilogr.	7'25
III. — PÊCHES		
Poissons secs, salés ou fumés, autres que les morues, stockfish, harengs, maquereaux, sardines et anchois (1)	»	Exempts
VI. — FARINEUX ALIMENTAIRES		
Farine de froment	»	Exempte
Maïs en grains	»	Exempt
Riz entier	»	Exempt
VIII. — DENRÉES COLONIALES DE CONSOMMATION (4)		
Café (2)	Moitié des droits du tarif métropolitain	
Poivre (3)	*Idem*	
Thé	*Idem*	
Tabac en feuilles	100 kilogr.	50 f. 00
Tabac à fumer, à priser, à mâcher	*Idem*	150 f. 00
Cigares et cigarettes	*Idem*	250 f. 00
XI. — BOIS		
Bois communs (1)	»	Exempts
XIV. — PRODUITS ET DÉCHETS DIVERS.		
Légumes frais	»	Exempts
XVI. — MARBRES. PIERRES, TERRES ET COMBUSTIBLES MINÉRAUX		
Huile de pétrole et de schiste	»	Exemptes
XVII. — MÉTAUX		
Fonte	»	Exempte
XXXIII. — OUVRAGES EN MATIÈRES DIVERSES		
Allumettes chimiques en bois	100 kilogr.	12'00
Seaux en bois	»	Exempts
Malles en fer, malles plaquées ordinaires	»	Exemptes
Ice-pitcher, Ice Waters, Sorbetières	»	Exempts

(1) La bacaliau est soumis aux droits inscrits au n° 46 du tarif général. (Décret du 3 avril 1894.)
(1) Le café paye 78 francs les 100 kilos au lieu de 156 fr.
(3(Le poivre paye 104 fr. les 100 kilos au lieu de 208 fr.
(4) Des mélasses payent 20 centimes les 100 kilos net par degré de richesse saccharine absolue (Loi du 14 juillet 1897).
(1) Les bois rabotés et bouvetés sont exempts de droits. (Décret du 27 mars 1895).

On sait que le *Pacte colonial* régla, dès le début, le régime commercial des colonies, mais surtout de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion. Ce système subit à diverses époques des changements dans un sens plus ou moins libéral, mais le principe de la *navigation réservée*, qui en était la base, avait toujours été maintenu, même en ce qui concernait les autres colonies, qui avaient été tenues plus ou moins en dehors de ce régime commercial.

Sauf pour le Sénégal, qui avait un régime spécial, cette restriction ne portait que sur les rapports de la Métropole avec les Colonies, et celles-ci pouvaient commercer librement avec les puissances étrangères, à l'importation, comme à l'exportation.

Le pacte Colonial prit fin, en principe, dès 1789, date de l'émancipation relative des Colonies. Mais ce n'est que par la loi du 3 juillet 1861 que la rupture en fut définitivement consommée.

Cependant, en ce qui concerne la Guyane en particulier, dès le 1er mai 1768, des lettres-patentes avaient susbtitué le régime de la liberté commerciale à celui de la prohibition. Cet acte soumettait seulement toutes les marchandises importées de l'étranger ou exportées vers l'étranger à un droit fixe, insignifiant, de 1 0/0 sur la valeur. Il fut renouvelé par un acte du Conseil du roi du 15 mai 1784, qui eut les meilleures conséquences pour la Colonie, car il étendit ses relations commerciales avec les Colonies étrangères voisines et particulièrement avec l'Amérique du Nord. Ce régime, maintenu quand la France reprit possession de la Guyane en 1817, fut remanié depuis par divers actes locaux ou métropolitains, sans modification au principe libéral du système. Le décret de 1864, y apporta un changement important : en vertu de cet acte, tout pavillon était désormais admis, sauf en ce qui concernait les rapports entre les Colonies et la

France, pour lesquelles le pavillon national restait obligatoire. Enfin le sénatus-consulte du 4 juillet 1866 affranchit entièrement les Colonies au point de vue commercial.

De cette époque date l'établissement de l'*octroi de mer* au profit des communes, et des *tarifs douaniers* établis par les conseils généraux au profit des budgets locaux. Mais la *loi du 11 janvier 1892* substitue à son tour au régime du libre-échange celui de la protection. Par son application aux Colonies, celles-ci se trouvent désormais renfermées vis-à-vis des importations étrangères, dans le même système de prohibition que la Métropole elle-même. Cet acte, en effet, abrogeant le sénatus-consulte de 1866, enlève au conseils généraux l'initiative en matière de tarifs douaniers. Malheureusement, il n'a eu jusqu'à ce jour d'autre résultat que de faire payer beaucoup plus cher au consommateurs certains articles, qu'ils sont malgré tout obligés de demander à l'importation étrangère, le *commerce national ne pouvant les leur fournir.*

On était en droit d'espérer que par compensation les Colonies seraient traitées, vis-à-vis de la France, sur un pied de parfaite égalité, et qu'elles auraient été considérées comme territoire français non pas seulement à l'égard des pays étrangers, mais aussi pour les échanges avec la Métropole. Il n'en fut rien. Après avoir vu renchérir dans des proportions élevées la vie matérielle nos colons se sont encore trouvés dans l'obligation de payer, pour l'introduction en France de leurs principales productions, des droits très élevés.

Il est à remarquer que les produits de nos colonies n'importent encore qu'en petites quantités, comme les bois, gommes et résines, les peaux de bœufs, les plumes d'oiseaux, la ramie, l'indigo, le tabac, les vessies natatoires de poissons, etc..., sont exempts de tous droits. Au contraire ceux qui constituent l'objet essentiel de l'industrie coloniale et pour

lesquels les colonies réclament protection contre les concurrents étrangers, paient des droits considérables. Ainsi, bien que bénéficiant de la *faveur* du demi-tarif, les sucres coloniaux paient à l'entrée en France un droit de 60 francs les 100 kilog., le cacao en fèves 52 francs, le chocolat et le cacao en pâte 75 francs, le café en fèves 78 francs, le café moulu ou torréfié 104 francs, les espèces (cannelle, girofle, piment, poivre, muscade, macis, etc...), 104 francs, la vanille 208 francs. « On comprend, disait avec raison le rédacteur d'un grand journal parisien, que la betterave ait demandé à être protégée contre la canne à sucre. Mais qu'est-ce que le protectionnisme le plus enragé pourrait trouver à redire à ce que les cafés, les cacaos, les vanilles, les thés de nos colonies entrent en franchise ? La France n'en produit pas. Elle n'en produira jamais, le ciel s'y oppose. Les droits mis sur ces produits coloniaux ne peuvent donc s'expliquer que par des préoccupation fiscales. »

Régime d'entrée. — Outre les droits de douane fixés par les tarifs promulgués par la loi du 11 janvier 1892, les marchandises sont soumises, à leur entrée dans la colonie, à *des droits d'octroi*, perçus au profit des communes, au prorata de leur population, ainsi qu'à *des droits et taxes de consommation*. Les marchandises soumises à chacune de ces deux catégories d'impôt sont expressément énumérées et les tarifs portent, non plus sur leur valeur, mais sur le poids ou l'espèce.

Sont *prohibées* les armes et les munitions de guerre proprement dites à destination des particuliers, ainsi que les poudres de chasse de provenance étrangère.

TARIF D'OCTROI DE MER

(Décret du 11 mars 1897. — Délibération du Conseil général du 19 juin 1897.)

	Unités de perception	Quotité fixée par le Conseil général
Animaux vivants		
Chevaux	Tête.	27f50
Mules et mulets	*Idem*	25 00
Anes, ânesses et anons	*id.*	3 75
Bœufs et taureaux	*id.*	12 50
Bouvillons, taurillons et veaux	*id.*	3 50
Vaches et génisses	*id.*	6 00
Porcs, béliers, brebis, et moutons, agneaux, boucs, chèvres et chevreaux	*id.*	1 50
Chiens	*id.*	5 00
Volailles et gibiers	*id.*	0 25
Oies, dindes et dindons	*id.*	1 00
Autres animaux non dénommés	Valeur	5 0/0
Produits et dépouilles d'animaux		
Viandes salés	100 kil. net	3 40
Saucissons	*Idem*	18 00
Conserves et extraits de viandes, viandes apprêtées	*id.*	10 00
Lait concentré ou conservé	*id.*	6 00
Crins bruts, préparés ou frisés	*id.*	7 50
Graisses animales — Suif	100 kil. net	5 00
Graisses animales — Saindoux	*id.*	5 00
Graisses animales — Huiles de pieds de bœuf et mouton	*id.*	7 50
Graisses animales — Autres	Valeur	5 0/0
Beurres salés et beurres factices	100 kil. net	10 00
Margarine, oléo-Margarine, etc	*Idem*	7 50
Fromages de toute sorte	*id.*	10 00
Autres non-dénommés	Valeur	5 0/0
Pêches		
Poissons de mer — Morues	100 kil. net	3 50
Poissons de mer — Bacaliau	*Idem*	2 00
Poissons de mer — Maquereaux	*id.*	4 00
Poissons de mer — Autres, secs, salés ou fumés	*id.*	4 00
Conserves de poissons, marinés ou à l'huile	Valeur	5 0/0
Graisses et huiles de poissons	*Idem*	5 0/0
Substances animales		
Matières et substances propres à la médecine, parfumerie et pharmacie	Valeur	5 0/0

	Unités de perception	Quotité fixée par le Conseil général
Farineux alimentaires		
Froment en barils	Baril de 90 kil.	1f 15
Froment en farine en caisses	100 kil.	1 70
Maïs en grains	*Idem*	1 00
Avoine en grains	100 kil.	1 00
Pain et biscuits de mer	*id.*	2 00
Pommes de terre	*id.*	0 75
Légumes secs et leurs farines	*id.*	2 20
Pâtes d'Italie	*id.*	3 00
Riz en grains ou en paille, brisures de riz	*id.*	1 25
Autres non dénommés	Valeur	5 0/0
Fruits et graines		
Fruits et graines — Comestibles	Valeur	5 0/0
Fruits et graines — Oléagineux	*Idem*	5 0/0
Denrées coloniales de consommation		
Sucres — bruts ou concrets	100 kil.	2 00
Sucres — turbinés — 1er jet poudre blanche	*Idem*	3 00
Sucres — turbinés — 2e jet	*id.*	2 50
Sucres — raffinées	*id.*	2 50
Vanille	*id.*	35 00
Mélasse	*id.*	0 75
Sirops, bonbons, biscuits sucrés et confitures	Valeur	5 0/0
Poivre	100 kil.	7 50
Piment	*id.*	2 50
Gingembre	*id.*	6 50
Thé	*id.*	30 00
Café	*id.*	10 00
Tabacs — en feuilles	100 kil.	6 00
Tabacs — fabriqués — de la régie, à priser	*id.*	25 00
Tabacs — fabriqués — de la régie, hachés	*id.*	30 00
Tabacs — fabriqués — Bouts des Antilles	*id.*	30 00
Tabacs — fabriqués — Cigares	*id.*	100 00
Tabacs — fabriqués — Autres	*id.*	45 00
Huiles et sucs végétaux		
Résines et résineux — Poix, galipot, goudron, brai gras et sec	100 kil.	1 25
Résines et résineux — Térébenthine	*Idem*	3 75
Résines et résineux — Essence de térébenthine	*id.*	5 00
Huiles fixes — Comestibles — en caisses	*id.*	19 00
Huiles fixes — Comestibles — en paniers	*id.*	6 0/0
Huiles fixes — Comestibles — en fûts et autres récipients	*id.*	7 00
Huiles fixes — à graisser les machines	*id.*	5 00
Huiles fixes — de palme et de coco	*id.*	7 00
Huiles fixes — de graines grasses et autres	*id.*	2 00

		Unité de perception	Quotité fixée par le Conseil général
Sucs d'espèce particulière	Opium	*Idem*	250 00
	Autres	Valeur	5 0/0
	Bois		
Bois à construire	Rouges, de pin et sapin sciés	Mètre courant	0 033
	Sapin blanc	*Idem*	0 018
	Madriers et autres bois de construction	Mètre cube	5 00
	Autres non dénommés travaillés ou non travaillés	Valeur	5 0/0
	Fruits, tiges et filaments à ouvrer		
Lin et chanvre	en étoupes	100 kil.	4 00
	teillés ou peignés	*Idem*	5 00
Autres non dénommés		Valeur	5 0/0
	Teintures et tannins		
Teintures et tannins		Valeur	5 0/0
	Produits et déchets divers		
Betteraves et légumes verts		100 kil.	1 00
Légumes conservés		Valeur	5 0/0
Fourrages secs, foin comprimé		100 kil.	0 50
Son de toutes sortes de grains		*Idem*	1 00
Autres non dénommés		Valeur	5 0/0
	Boissons		
Boissons fermentées	Vins ordinaires en fûts, de Bordeaux	Hectolitre	2 75
	Vins ordinaires en fûts, de Provence et vins similaires	Hectolitre	2 40
	Vins de liqueurs : vermouth	*Idem*	6 50
	Bière	*Idem*	00
	Autres non dénommés	Valeur	5 0/0
Boisssons distillées	Eaux-de-vie de mélasse (rhum et tafia)	Hectolitre	2 70
	Eaux-de-vie de cerise	*Id.*	9 20
	Eaux-de-vie de grains et pommes de de terre	*Id.*	4 50
Boissons distillées	Liqueurs	*Id.*	15 00
	Autres	*Id.*	12 00

	Unité de perception	Quotité fixée par le Conseil général
Pierres, terres et combustibles minéraux		
Matériaux — Chaux	100 kil.	0 25
Matériaux — Ciment de toute sorte	*Idem*	0 30
Matériaux — Autres	Valeur	5 0/0
Houille crue ou carbonisée	1000 kil.	1 25
Huile de schiste et pétrole (essence) propres à l'éclairage	100 kil.	1 05
Autres non dénommés	Valeur	5 0/0
Métaux		
Fonte brute et masse	100 kil.	0 75
Fer étiré en barres de toutes formes — Rails	*Idem*	4 00
Fer étiré en barres de toutes formes — Autres	*id.*	3 00
Fer platiné ou laminé — Tôle et feuillards	*id.*	3 00
Fer platiné ou laminé — Lamé, zingué, cuivré	*id.*	3 50
Fer platiné ou laminé — Tôle galvanisée	*id.*	2 50
Acier étiré en barres de toutes formes — Rails	*id.*	4 00
Acier étiré en barres de toutes formes — Autres	*id.*	4 00
Acier laminé en tôle ou en bandes	*id.*	4 00
Cuivre — pur, en masses, laminé, tréfilé	*id.*	6 00
Cuivre — allié, en masses, laminé, tréfilé	*id.*	7 00
Plomb en masses, battu ou laminé	*id.*	5 65
Etain — — —	*id.*	8 75
Zinc — — —	*id.*	3 00
Mercure natif	*id.*	25 00
Autres non dénommés	Valeur	5 0/0
Produits chimiques		
Minium et blanc de céruse	100 kil.	2 20
Sel marin de saline ou gomme	*Idem*	0 16
Acides, sels, autres produits non dénommés	Valeur	5 0/0
Teintures préparées		
Teintures préparées	Valeur	5 0/0
Compositions diverses		
Savons, autres que ceux de parfumerie	100 kil.	2 50
Cire ouvrée	100 kil.	25 00
Bougies de toutes sortes	*id.*	6 00
Chandelles	*id.*	6 00
Colle forte	*id.*	10 00
Autres non dénommés	Valeur	5 0/0

	Unité de perception	Quotité fixée par la Conseil général
Poteries		
Tous objets de porcelaine et de faïence..	Valeur	5 0/0
Poteries de toutes sortes.....	*Idem*	5 0/0
Verres et cristaux		
Glaces de toutes sortes.....	Valeur	5 0/0
Bouteilles vides.....	*Idem*	5 0/0
Flacons de pharmacie.....	*id.*	5 0/0
Dames-jeannes (contenu non compris)...	Pièce	0 f 10
Fils		
Fils.....	Valeur	5 0/0
Cordages { goudronnés.....	100 kil.	5 0 0
Cordages { autres, ficelles et lignes de pêche comprises.....	100 kil.	10 0 0
Tissus de toutes sortes.....	Valeur	5 0/0
Papier et ses applications.....	*Idem*	5 0/0
Peaux et Pelleteries ouvrées		
Peaux préparées { Cuirs à semelle et au dégras..	100 kil.	20 0/0
Peaux préparées { Autres.....	Valeur	5 0/0
Chaussures de toutes sortes.....	*Idem*	5 0/0
Ouvrages en métaux		
Ouvrages { en plomb, grenailles.....	100 kil.	2 f 50
Ouvrages { en zinc, clous.....	*Idem*	6 f 50
Ouvrages { non dénommé.....	Valeur	5 0/0
Ouvrages en matières diverses		
Chapeaux de toutes sortes.....	Valeur	5 0/0
Marchandises non dénommées au présent tarif.....	Valeur	5 0/0

Immunités et exemptions

1° Armes et munitions de guerre proprement dites ;

2° Effets d'uniforme pour les officiers et fonctionnaires, d'habillement et d'équipement pour les troupes, la gendarmerie, le corps des surveillants militaires et le service actif des douanes ou les articles à leur confection ;

3° Approvisionnements destinés aux bâtiments de l'Etat ;

4° Objets de toute sorte introduits par l'administration locale pour le compte des services publics qui sont à la charge de la colonie ou des communes, connaissements à l'appui ;

5° Mobilier, effets et objets à nsage ayant servi et les trousseaux des élèves envoyés dans la colonie;
6° La glace et le matériel destiné à la fabriquer ;
7° Les chevaux et mulets importés pour la gendarmerie et l'artillerie ;
3° Les machines de toute nature servant à l'agriculture ou à l'industrie ; les pièces détachées et organes de ces machines ;
9° Les pompes et le matériel d'incendie ;
10° Les ornements d'église et les objets destinés au culte importés directement :
11° Les monnaies ;
12° Les livres de toute sorte et les cartes géographiques ;
13° Le matériel des lignes télégraphiques ou téléphoniques importé pour le compte de l'Etat ou de la colonie.

TARIF DES DROITS DE CONSOMMATION

(Décret du 11 mars 1897. — Délibération du Conseil général du 19 juin 1897.)

	Unités de perception	Quotité fixé par le Conseil général
Produits et dépouilles d'animaux		
Viandes salées (1)	100 kil. net	2 60
Saucissons	*idem*	15 00
Conserves et extraits de viandes ; viandes apprêtées	*id.*	8 00
Lait concentré ou conservé	*id.*	4 80
Crins bruts, préparés ou frisés	*id.*	4 00
Graisses animales { Suifs	*id.*	4 00
Graisses animales { Saindoux	*id.*	4 00
Graisses animales { Huiles de pieds de bœuf et de mouton	*id.*	6 00
Graisses animales { Autres	Valeur	4 0/0
Beurres salés et beurres factices	100 kil. net	3 00
Margarine, oléo-margarine, etc	*id.*	6 00
Fromages de toute sorte	*id.*	8 00
Autres non dénommés	Valeur	4 0/0

Nota. — Le droit de 5 p. 0/0 sur les marchandises *ad valorem* est calculé sur la valeur de la facture augmentée de 25 p. 0/0.
(1) Le baril de viandes salées est de 90 kilos,

	Unité de perception	Quotité fixée par le Conseil généra
Pêches		
Poissons de mer — Morue	100 kil. net	2 50
Poissons de mer — Bacaliau	*Idem*	1 60
Poissons de mer — Maquereaux	*id.*	3 20
Poissons de mer — Autres, secs, salés ou fumés	*id.*	1 60
Conserves de poissons, marinés ou à l'huile	Valeur	4 0/0
Graisses et huiles de poissons	*Idem*	4 0/0
Substances animales		
Substances propres à la médecine, à la pharmacie et à la parfumerie	Valeur	4 0/0
Farineux alimentaires		
Froment en farine — en baril	baril de 90 kil.	0 950
Froment en farine — en caisse	100 kil.	1 36
Avoine en grains	*Idem*	0 80
Biscuits de mer	*id.*	1 60
Pommes de terre	*id.*	0 60
Légumes secs et leurs farines	*id.*	1 60
Pâtes d'Italie	*id.*	2 40
Orge	*id.*	1 00
Fruits et graines		
Fruits secs et confits	Valeur	4 0/0
Graines à ensemencer	*Idem*	4 0/0
Denrées coloniales de consommation		
Sucres — bruts ou concrets	100 kil.	1 60
Sucres — turbinés — 1er jet, poudre blanche	*Idem*	2 40
Sucres — turbinés — 2e jet	*id.*	2 00
Sucres raffinés	*id.*	2 40
Vanille	*id.*	28 00
Mélasse	100 kil.	0 60
Thé	*Idem*	24 00
Tabacs — en feuilles	*id.*	4 30
Tabacs — fabriqués — de la régie, à priser	*id.*	20 00
Tabacs — fabriqués — de la régie haché	*id.*	24 00
Tabacs — fabriqués — bouts des Adtilles	*id.*	24 00
Tabacs — fabriqués — cigares	*id.*	80 00
Tabacs — fabriqués — autres	Valeur	4 0/0

	Unité de Perception	Quotité fixée par le Conseil généra
Huiles et sucs végétaux		
Résines et résineux — Poix, galipots, brai gras et sec	100 kil.	1 00
Résines et résineux — Térébentine	*Idem*	3 00
Résines et résineux — Essence de térébenthine	*id.*	4 00
Huiles végétales, comestibles et autres	*id.*	7 00
Sucs d'espèces particulières : opium	*id.*	200
Autres	Valeur	4 0/0
Bois		
Bois rouges de pin et sapin sciés	le mètre courant	0 026
Planches et poutres de sapin blanc	*Idem*	0 014
Teintures et tanins		
Teintures et tanins	100 kil.	65 00
Produits et déchets divers		
Fourrages secs, foin	*Idem*	0 40
Sons de toutes sortes de grains	*Idem*	0 80
Conserves de légumes	Valeur	4 0/0
Boissons fermentées		
Boissons fermentées — Vins ordinaires en fûts de Bordeaux	Hectolitre	2 20
Boissons fermentées — Vins ordinaires en fûts de Provence et similaires	*Idem*	1 95
Boissons fermentées — Vins de liqueurs : vermouth	*Id.*	5 20
Boissons fermentées — Bière	*id.*	4 00
Boissons fermentées — Autres non nommés	Valeur	4 0/0
Spiritueux du cru ou provenant de l'extérieur — en bouteilles	le litre	0 06
Spiritueux du cru ou provenant de l'extérieur — en cercle, à 56° centigrades	*Idem*	0 02
Liqueurs et fruits à l'eau-de-vie	*id.*	0 12
Eaux minérales	Hectolitre	3 00
Pierres, terres, combustibles, minéraux		
Matériaux — Chaux	100 kil.	0 020
Matériaux — Ciments de toutes sortes	*Idem*	0 024
Matériaux — Autres	Valeur	4 0/0
Houille crue ou carbonisée	Tonne	1 00
Huile de schiste et de pétrole (essence propre à l'éclairage	100 kil.	0 90
Autres	Valeur	4 0/0

	Unité de Perception	Quotité fixée par le Conseil général
Métaux		
Fonte brute en masse	100 kil.	0 60
Acier... étiré en barres de rails	*Idem*	3 20
Acier... toutes formes... autres	*id.*	3 00
Acier... laminé en tôles ou en barres	*in.*	3 20
Cuivre... pur en masses, laminé, tréfilé	100 kil.	4 80
Cuivre... allié, *idem*	*id.*	5 60
Plomb en masses, battu ou laminé	*id.*	4 60
Etain en masses, *idem*	*id.*	7 00
Zinc en masses, *idem*	*id.*	2 40
Mercure natif	*id.*	20 00
Autres métaux	Valeur	4 0/0
Produits chimiques		
Minium et blanc de céruse	100 kil.	1 80
Acides, sels et autres produits	Valeur	4 0/0
Teintures préparées		
Teintures préparées	Valeur	4 0/0
Compositions diverses		
Savons, autres que ceux de parfumerie	100 kil.	2 00
ouvrée	*Idem*	20 00
Bougies de toutes sortes	*id.*	4 80
Chandelles	*id.*	4 80
Colle-forte	*in.*	8 00
Autres non dénommés	Valeur	4 0/0
Poteries		
Jarres, pipes en terre, poteries cuites, en grès. poteries réfractaires en terre commune, tous objets de faïence et de porcelaine	Valeur	4 0/0
Verreries et cristaux		
Objets en verres ou en cristaux	Valeur	4 0/0
Fils		
Fils de lin et de chanvre, à voile, fils de coton purs ou mélangés, fils de laine et de soie	Valeur	4 0/0
Cordages goudronnés	100 kil.	4 00
Autres, ficelles, lignes de pêche comprises	*Idem*	8 00
Tissus		
Tissus et confections de toutes sortes	Valeur	4 0/0

	Unité de Perception	Quotité fixée par le Conseil général
Papier et ses applications		
Papier, cartes et cartons.....	Valeur	4 0/0
Peaux et pelleteries ouvrées		
Peaux préparées { cuirs à semelles et au dégras..	100 kil.	16 00
Peaux préparées { autres.....	Valeur	4 0/0
Chaussures diverses autres que bottes, bottines et souliers.....	*Idem*	4 0/0
Maroquinerie, couverture d'album pour photographies en peau, bois, étoffe, papier, uni, décoré et autres. Album pour photographies entières. Semelles découpées en cuir et talons.....	Valeur	4 0/0
Tiges de bottes, de bottines, de bottillons, empeignes claques cambrées ou non, quartiers en veau, vache, chèvre, chèvre ou chevreau en cuir verni ou non verni. Brides pour sabots. Gants d'agneau, veau ou chevrettes. Articles de sellerie fines Selles. Articles de bourellerie. Courroies et cordes en cuir pour transmission. Tuyaux de cuir et autres ouvrages en cuir et en peau pour machines.....	*Idem*	4 0/0
Ouvrages en métaux		
Orfèvrerie et bijouterie. Produits et fournitures d'horlogerie. Caractères d'imprimerie. Machines et mécaniques qui ne sont pas destinées à l'agriculture ou à l'industrie. Pièces détachées de ces machines. Coutellerie, tous ouvrages en métaux.....	Valeur	4 0/0
Armes, poudre et munitions		
Armes et munitions de chasse. Pièces de pyrotechnie.....	Valeur	4 0/0
Meubles		
Chaises, fauteuils et canapés cannés ou rembourrés.....	Valeur	4 0/0
Ouvrages en bois		
Fûts et boucauts. Sabots communs, peints, vernis ou garnis. Malles en bois ou en carton recouverts en cuir.....	Valeur	4 0/0
Instruments de musique		
Instruments de musique.....	Valeur	4 0/0

	Unité de Perception	Quotité fixée par le Conseil général
Ouvrag matières diverses		
Chapeaux de toutes sortes. Instruments de précision. Voitures suspendues. Allumettes chimiques. Brosserie. Mercerie et tabletterie. Bimbelotterie. Parapluies et parasols. Articles de mode. Liège ouvré....	Valeur	4 0/0
Toutes autres marchandises non dénommées n'ayant point de similaires à la Guyane..	Valeur	4 0/0

Immunités et exemptions

1° Armes et munitions de guerre proprement dites ;
2° Effets d'uniforme pour les officiers et fonctionnaires, d'habillement et d'équipement pour les troupes, la gendarmerie, le corps des surveillants militaires et le service actif des douanes ou les articles destinés à leur confection.
3° Approvisionnements destinés aux bâtiments de l'Etat ;
4° Objets de toute sorte introduits par l'Administration locale pour le compte des services publics qui sont à la charge de la colonie ou des communes, connaissements à l'appui ;
5° Mobilier, effets et objets à usage ayant servi et les trousseaux des élèves envoyés dans la colonie ;
6° La glace et le matériel destiné à la fabriquer ;
7° Les machines de toute nature servant à l'agriculture ou à l'industrie, les pièces détachées et organes de ces machines ;
8° Les pompes et le matériel d'incendie ;
9° Les ornements d'églises et les objets destinés au culte, importés directement pour le compte des fabriques ;
10° Les monnaies ;
11° Les livres de toute sorte et les cartes géographiques ;
12° Les pierres concassées, de construction, les minerais d'or et de sel ;
13° Le matériel des lignes télégraphiques ou téléphoniques importé pour le compte de l'Etat ou de la colonie.

Il est également perçu sur certaines marchandises *une taxe* dite de *consommation* fixée ainsi qu'il suit :

Taxe de consommation

Sur les tabacs en feuilles, les 100 kilogrammes.....	70 »
— — manufacturés, les 100 kilogrammes.....	120 »

(Arrêté du 23 mars 1889.)

Sur les spiritueux, quelle qu'en soit la provenance, contenant plus de 24 centièmes d'alcool pur.

Nota. — Le droit de 4 0/0 sur les marchandises *ad valorem* est calculé sur la valeur de la facture augmentée de 25 0/0.

Pour les spiritueux en cercles, par litre d'alcool à 56 degrés centésimaux..... 1 10
Pour ceux en bouteilles, quel qu'en soit le degré, par litre de liquide..... 1 10
Pour les liqueurs et les fruits à l'eau-de-vie, soit en cercles, soit en bouteilles, par litre de liquide..... 1 10
(Délibération du Conseil général du 25 décembre 1880, décret du 6 août 1881, délibération du Conseil général du 22 mars 1889 et arrêté du 23 du même mois, surtaxe de 0 fr. 10 cent. voté le 29 décembre 1893.)
Sur l'opium. (Délibération du Conseil général du 22 mars 1889 et arrêté du Gouverneur du 23 du même mois.)
Par kilogramme d'opium..... 30 »
(Délibération du Conseil général du 26 novembre 1895.)

L'or natif provenant des placers de la Colonie est soumis, à l'entrée à Cayenne, à une taxe de 10 francs par kilog., qui bien que perçue au profit de la Colonie est considérée comme une sorte *d'octroi de ville*.

Emmagasinage. — Les marchandises placées à l'entrepôt réel dans les magasins de la douane sont soumises à un droit d'emmagasinage fixé ainsi qu'il suit :

TARIF DES DROITS DE MAGASINAGE

Armes à feu, la caisse	1 00
Cigares, la caisse	1 00
Bouts des Antilles, la caisse	0 60
Conserves alimentaires, la caisse	0 50
Cuirs (ballots et caisses)	0 95
Malles, la malle	0 95
Meubles, la caisse	4 60
Opium, la caisse	0 95
Porcelaine ou faïence, le boucaut	2 50
Porte-bouteilles	1 60
Tissus et effets à usage, la malle, caisse ou balle	1 70
Aulx, caisse ou panier	0 50
Beurre — la caisse	0 50
Beurre — le fréquin	0 50
Beurre — le 1/2 fréquin	0 25
Bière — le baril	0 50
Bière — la barrique	0 80
Bière — caisse ou panier de 12 bouteilles	0 25
Biscuits, les 25 kilos	0 50
Blanc de baleine, la caisse	0 50
Bois de teinture et d'ébénisterie, les 1,000 kilos	6 00
Bougies, la caisse	0 50
Boucaut en bottes, le boucaut	0 60

Café et cacao	le boucaut	1 00
	le tierçon	0 60
	le quart	0 70
	le sac	0 40
Clous, le baril		0 40
Cordages, les 1,000 kilos		4 00
Coton	la balle carrée	0 90
	la balle ronde	1 10
Couac	le quart	0 50
	le sac ou croucrou, les 50 kilos	0 30
Dames-jeannes vides, la pièce		0 30
Eaux minérales, la caisse		1 20
Farines	le baril	0 50
	la caisse	0 30
Fers, les 1,000 kilos		2 00
Fromage	en cuveau rond, les 1,000 kilos	4 60
	le fardeau	0 40
	la petite caisse	0 30
Girofles	le baril	0 40
	le sac	0 50
Huiles	la barrique	1 20
	la demi-barrique	1 00
	la dame-jeanne ou touque	0 40
	la caisse ou panier	0 40
Lait concentré, la caisse		0 50
Légumes secs	le baril	0 50
	le demi-baril	0 40
	la balle	0 40
	le sac	0 40
Morue et bacaliau	le boucaut	4 00
	le tierçon	2 00
	le quart	1 00
	le 1/8 ou caisse	0 50
Ocre	la barrique	0 80
	le quart	0 50
Oignons	la caisse ou panier	0 40
	le baril	0 50
Papiers, les 1,000 kilos		4 60
Pâtes d'Italie, la caisse de 5 kilos		0 30
Plomb, les 1,000 kilos		3 00
Pommes de terre	caisse ou panier	0 50
	le baril	1 00
Rhum, tafia, cognac	la barrique	1 20
	le tierçon	0 80
	le quartaut	0 50
	la dame-jeanne	0 30
Riz	la barrique	1 20
	le quart	0 80
	le sac	0 30
Roucou	la barrique	0 80
	le tierçon	0 70

Saindoux, la caisse		0 50
Salaisons	le baril	0 80
	le demi-baril	0 40
	le quart de baril	0 30
	le 1/8 de baril	0 20
Sacs vides, la balle de 25 sacs		0 50
Savons, la caisse		0 50
Sel	le baril	1 00
	le sac de 50 kilos	0 30
Sucres	le boucaut	2 00
	la barrique	1 50
	le tierçon	1 00
	le quart, sac ou balle	0 50
	la caisse	0 50
Tabac en feuilles	le boucaut	6 00
	le demi-boucaut	4 00
	la balle	0 50
	hachés, les 25 kilos	0 50
Tôle ondulée, les 1,000 kilos		3 00
Vins	la barrique	1 20
	la demi-barrique	0 80
	la dame-jeanne	0 30
	caisse ou panier de 12 bouteilles	0 30
	en double fût, le fût	2 00
Zinc en feuilles, les 1,000 kilos		3 00

Les marchandises non admises à la consommation et en transbordement pour un autre port, sont reçues en *entrepôt fictif* à charge de réexportation et sans payer les droits d'entrée. Mais elles ne peuvent rester plus d'une année dans cette position, et à l'expiration de ce délai, les droits sont liquidés d'office.

Droits de navigation. — Les *droits et taxes accessoires de navigation* sont les suivants :

Francisation des bâtiments de toute nationalité :

Bâtiments de 100 tonneaux et au-dessus..	60	francs
— au-dessus de 100 tonneaux....	75	—
— de 200 à 300 tonneaux.....	90	—

En sus de 300 tonneaux, 15 francs par 100 tonneaux supplémentaires :

Droit de *séjour au lazaret :*

Officiers ou assimilés, par jour.....	3	francs
Sous-officiers, soldats ou assimilés, par jour	2	—

Le *pilotage* des navires français et étrangers donne lieu à la perception des droits suivants :

1° *A l'entrée et à la sortie :*

Navires au-dessus de 50 tonneaux.....	30	francs
— de 50 à 99 tonneaux.....	50	—
— de 100 à 149 tonneaux.....	70	—
— de 150 à 199 tonneaux.....	90	—
— de 200 à 299 tonneaux.....	100	—
— de 300 à 399 tonneaux.....	125	—

Au-dessus le droit est augmenté de 15 francs par 100 tonneaux.

Sont exempts des droits de pilotage les navires de tous pavillons faisant le cabotage entre les ports français, du Maroni à la rive gauche de l'Amazone.

2° *En rade.* — Transport du pilote en grande rade, à la demande du capitaine, quand le voyage ne sera pas suivi de l'entrée du bâtiment dans le port, pour une marée. 10 francs

Changement de mouillage dans la petite rade de Cayenne.....	6	—
Séjour du pilote à bord d'un navire, par 24 heures.	6	—
Pilotage de la petite rade de Cayenne à la pointe Macouria, quel que soit le tonnage du navire, et *vice versa*.....	30	—

Droit d'aiguade :

Navires de 200 tonneaux et au-dessous.....	20	francs
— 201 à 300 tonneaux.....	30	—
— 301 et au-dessus.....	40	—
Caboteurs de tous pavillons.....	5	—

Sont exempts de ce droit : les bâtiments de guerre et caboteurs de la colonie de moins de 50 tonneaux.

Droit de tonnage :

Bâtiments français et étrangers, par tonneau de marchandises..... 1 fr. 50

Sont exempts du droit de tonnage :

Les caboteurs de la Colonie.

Les navires en relâche forcée et ceux ne faisant aucune opération commerciale.

Régime de sortie. — *Droits de timbre des connaissements :*

Pour chaque expédition, il est fourni quatre connaissements, dont l'un est revêtu d'un timbre de 2 fr. 40 et les trois autres portent un cachet de contrôle gratis.

Les droits de sortie sont :

Peaux de bœufs, pour chacune, par navire français ou étranger..... 0 50

Or natif : 8 0/0 de la valeur calculée d'après la mercuriale ; par exemple, en ce moment, à raison de 2 fr. 80 le gramme pour l'or en poudre ou en pépites et 2 fr. 90 pour l'or fondu en lingot.

Toutes autres marchandises exemptes.

Chargement et déchargement. — L'embarquement et le débarquement des marchandises ne se fait directement à quais que pour les caboteurs locaux. Les bâtiments de plus de 100 tonneaux, mouillant à une certaine distance des quais et appontements, ont recours aux chalands que leur louent des industriels de la ville au prix de 5 à 8 fr. la tonne de marchandises. Mais ces chalands ne pouvant accoster à terre qu'à marée haute, le travail du chargement et du déchargement est très lent, car il n'est possible que pendant la moitié de la journée.

Usages commerciaux. — Le commerce d'importation comme d'exportation se fait par l'intermédiaire de *commissionnaires*, qui, le plus souvent, sont, en même temps commerçants. Ces commissionnaires se chargent, moyennant une rétribution, ou *commission*, d'acheter ou de vendre pour le compte des commerçants guyanais avec lesquels ils correspondent. Ce sont également eux qui, le plus souvent, affrè-

tent, toujours pour le compte de ces commerçants, les navires qui servent au transport des marchandises. Bien que n'opérant en principe que pour le compte et au nom de leurs commettants, certains commissionnaires ne se contentent pas de leur commission. Leurs exigences augmentent dans de larges proportions le prix des marchandises et même le fret des navires. Ces intermédiaires font le plus grand tort au commerce national dans presque toutes nos colonies.

Le taux de la commission est, pour les marchandises d'importation expédiées de France à Cayenne, de 5 0/0 sur les articles de Paris, et de 3 à 4 0/0 sur ceux de Nantes, de Bordeaux et de Marseille. Pour les marchandises d'exportation, vendues par les commissionnaires pour le compte des négociants de la place, le taux est de : 1/4 0/0 sur l'or et 3 0/0 sur le bois de rose, les vessies natatoires, les plumes de parure, et presque tous les autres articles du pays.

Moyens de règlement. — Les commerçants de la place soldent les marchandises qu'ils reçoivent soit par des envois d'or natif provenant de leurs *placers* ou qu'ils achètent sur place, soit par des traites ou mandats que leur délivre la Banque de la Guyane, sur le Comptoir national d'escompte de Paris, soit enfin, mais pour une faible part, par des envois de produits et denrées de la Colonie. Le taux du change ou prime, pour les traites de la Banque, est de 2 0/0. Les négociants de la place délivrent également des traites sur les maisons de banque ou de commerce de France avec lesquelles ils sont en relations d'affaires. La prime exigée par eux varie ordinairement de 1 à 1 1/2 0/0. Mais le tirage de ces traites est très incertain et généralement limité.

Monnaies. — La computation monétaire de France a été mise en vigueur à la Guyane française par arrêté local du 2 février 1820. Depuis lors, l'arrêté, également local, du 19 mai 1828 avait fixé le cours des monnaies étrangères dans la Colo-

nie. Aujourd'hui, les monnaies françaises seules ont cours légal à la Guyane. Toutefois il avait été frappé autrefois, spécialement pour la Colonie, trois monnaies de billon, des pièces de cuivre de 5 et 10 centimes, aujourd'hui disparues de la circulation, et la pièce dite *sou marqué blanc*, valant

CAYENNE

La Statue de Schœlcher et la Banque
(Au centre et en contre-bas, la rue Christophe-Colomb)

dix centimes, encore en usage dans la Colonie. Ces monnaies ne se frappent plus.

Banque de la Guyane. — Les banques coloniales de la Martinique, de la Guadeloupe, de la Guyane, du Sénégal et de la Réunion, ont été, comme on le sait, créées en principe par la loi du 30 avril 1849, qui ordonna le prélèvement d'une cer-

taine fraction sur l'indemnité accordée aux colons, après l'émancipation, pour les dédommager de la perte de leurs esclaves. Mais elles ne furent constituées en fait que par la loi du 11 juillet 1851, qui en régla les statuts, modifiés plus tard par la loi du 24 juin 1874.

Les décrets des 24 novembre 1849 et 22 décembre 1851, fixèrent les détails de leur organisation, qui fut complétée par le décret du 18 novembre 1862, portant création à Paris d'une agence centrale des banques coloniales. La Banque de la Guyane, en particulier, ne put être installée que par un décret du 1er février 1854, avec un privilège de vingt années, qui fut, par la loi du 11 septembre 1874, prorogé pour vingt autres années, puis maintenu jusqu'au 1er janvier 1900, par les décrets successifs des 20 juillet 1894, 21 décembre 1895, 13 décembre 1896 et 27 décembre 1898. Le privilège vient d'être prorogé de nouveau jusqu'au 1er janvier 1901 par un décret du 28 novembre 1899.

Le capital de la Banque de la Guyane est fixé, depuis le décret du 4 novembre 1875, à 600,000 france. C'est une banque de prêts et d'escompte, ou plutôt une banque de circulation. Sa principale fonction consiste en effet à émettre des billets, qui ont cours légal dans toute l'étendue de la Colonie, mais dans la Colonie seulement. Ils sont de 500, 100 et 25 francs remboursables à vue, au siège de la Banque. Elle escompte également des effets à ordre portant deux signatures; mais l'une de ces deux signatures peut être suppléée par la remise, soit d'un connaissement passé à l'ordre de la Banque, soit d'un récépissé de marchandises, ou bien encore par la cession d'une récolte sur pieds. Cette dernière disposition, qui est la réalisation du crédit agricole, dont la solution est encore à trouver en France, était nécessitée par les difficultés de la situation au moment de la création de ces banques, et aussi justifiée par l'origine même du capital dont elles ont été formées.

L'échéance des billets à ordre escomptés par la Banque ne doit pas être supérieure à 120 jours. Pour les traites et mandats, l'échéance ne doit pas dépasser 90 jours de vue ou avoir plus de 120 jours, si l'échéance est déterminée. Ces effets doivent être timbrés.

La Banque est aussi autorisée à recevoir, moyennant un droit de garde, le dépôt volontaire de titres, monnaies, lingots, matières d'or et d'argent et à faire le commerce des métaux précieux, monnayés ou non monnayés.

Les affaires de la Banque sont prospères, grâce surtout au développement considérable de cette dernière opération et, chaque année, elle distribue à ses actionnaires des dividendes élevés. Ses actions, émises à 500 francs, valent aujourd'hui 1,200 francs environ.

Le Crédit foncier colonial, qui fonctionne à la Martinique, à la Guadeloupe et à la Réunion, n'existe pas à la Guyane.

Assurances. — Aucune Compagnie d'assurances maritimes n'existe actuellement dans la Colonie. Celles établies dans les divers ports de France et à Paris surtout, ne consentent que difficilement à assurer les navires affrétés au cabotage local, — encore n'est-ce qu'à des taux très élevés, 9 et 10 0/0 de la valeur, — alors que les bâtiments voyageant au long cours trouvent aisément des polices de 5 à 6 0/0. Les chargements sont ordinairement assurés à raison de 1 1/4 0/0 de leur valeur (1.25 0/0).

IV. — Importation

Nous allons examiner avec quelques détails les diverses marchandises qui alimentent notre commerce d'importation, en insistant principalement sur les marchandises de provenance étrangère qui pourraient être remplacées par des similaires d'origine française.

Les divers groupes de marchandises seront examinés dans l'ordre décroissant de leur importance.

Boissons. — Cet article, de provenance presque exclusivement française, est le plus important, en valeur, de notre commerce d'importation, en raison de son prix d'achat. Nous importons, en effet, annuellement, pour environ 1 million 1/2 de francs de boissons diverses, fermentées ou distillées. En 1897, la France, sur une somme totale de 1,529,916 francs, nous en a fourni pour une valeur de 1,312,420 francs, la Martinique et la Guadeloupe pour 134,154 francs et l'étranger pour 83,342 francs seulement, sur lesquels la Guyane anglaise seule entre pour 50,485 francs.

Les *vins* nous viennent uniquement de France; les vins de consommation courante sont importés en grandes quantités; il en a été introduit exactement, en 1897, 2,048,125 litres, d'une valeur de 823,166 francs. Ils sont contenus dans des fûts de 225 litres. Les vins de Bordeaux rouges valent de 135 à 150 francs la barrique, les blancs de 175 à 200 francs. Les vins de Provence (Saint-André, Château-Lalauze, Bazille et Lenhardt) se vendent couramment de 100 à 150 francs, suivant les marques. Les vins fins (Bordeaux, Bourgogne, Champagne) sont ordinairement contenus en caisses de 12 bouteilles valant de 25 à 100 francs. — Parmi les vins de liqueur, le Madère est le plus connu et le plus demandé. Il en existe plusieurs marques. Celles dites *Madères d'origine*, de Cabrol ou de Chastenet (Bordeaux), se vendent de 38 à 45 francs la caisse de 12 bouteilles. Les marques communes coûtent de 27 à 28 francs. Le Madère de Ténériffe vrai se vend à raison de 45 à 50 francs la caisse.

Les *alcools* nous viennent de France (trois-six, cognacs) et des Antilles françaises et anglaises (tafias et rhums). Il en a été importé, en 1897, pour une valeur totale de 182,802 francs.

Trois marques principales de *vermouth*, toutes françaises, sont consommées dans la Colonie. Le Noilly-Prat coûte de 20

à 23 francs la caisse de 12 bouteilles et de 24 à 25 francs la caisse de 24 demi-bouteilles. Les marques Etoile, Gosdran, etc., se vendent de 12 à 16 francs la caisse.

Les principales marques de *bière* sont françaises. La bière Velten vaut 20 francs le panier de 25 bouteilles, 35 francs la caisse de 38 bouteilles et 15 francs la caisse de 50 bocks. La bière Bobée vaut 7 à 8 francs le panier de 12 bouteilles et la bière Erhardt 48 à 50 fr. la caisse de 48 bouteilles. — L'*absinthe* de Pernod, marque française, vaut 45 francs la caisse de 12 bouteilles et 50 francs la caisse de 24 1/2 bouteilles ; l'absinthe Cusenier 50 francs et l'absinthe Rivoire 40 francs. — L'eau-de-vie de *genièvre*, provenant d'Allemagne par l'intermédiaire de Surinam et de Demerari, vaut 18 francs la caisse de 12 bouteilles et 22 francs la caisse de 24 demi-bouteilles. — La Chartreuse vaut 100 francs la caisse, les Marie-Brizard 50 francs en moyenne, les liqueurs Cusenier 50 francs et les liqueurs de Gosdran de 30 à 35 francs.

Farineux alimentaires. — Après les boissons, c'est l'article d'importation le plus important. Il en est entré, en 1897, pour une valeur totale de 1,281.214 francs, dont 743.212 francs représentant des provenances françaises et 538,002 francs les provenances étrangères.

Sur le total de cet article, la farine de froment seule entre pour 703,637 francs, représentant la valeur de 2.166.412 kilos. Dans ce chiffre, les provenances françaises sont comprises pour 1.143,698 kilos, valant 433,266 francs au prix de la Mercuriale, et les provenances étrangères pour 1,022.714 kilos, valant 270,371 francs. Les farines américaines font aux farines françaises la plus sérieuse concurrence.

La farine de froment est importée, soit en barils de 80 kilos, soit en caisses en zinc de 22 kil. 500 nets. La farine en baril vaut 35 à 40 francs le baril de provenance française et 30 francs seulement le baril de provenance américaine. La farine en

caisse vaut 12 francs lorsqu'elle vient de France et 10 francs quand elle est de provenance étrangère.

Le maïs en grains est importé en grande quantité ; il en est entré, en 1897, 337,611 kilos, valant 66,776 francs. Dans ce chiffre, les provenances françaises entrent pour 12,855 francs, les étrangères pour 53,921 francs, soit quatre fois plus. Cet article est mercurialisé au prix de 0 fr. 20 le kilogramme ; il se vend sur place, en moyenne, à raison de 12 francs le sac de 50 kilos. La farine de maïs est importée, sous zinc, à peu près dans les mêmes conditions, c'est-à-dire de France pour un 1/4 et de l'étranger pour 3/4 ; mais la valeur totale de cette importation ne dépasse pas 6 à 7,000 francs par an. Elle est mercurialisée à raison de 0 fr. 30 le kilo.

La France et l'étranger (Guyane et autres possessions anglaises voisines) envoient à peu près à la Guyane la même quantité de riz. Il en est entré, en 1897, 556,000 kilos, dont 237,308 kilos valant 58,843 francs, provenant de France. Cet article vaut, à Cayenne, de 25 à 35 francs le sac de 75 kilos, suivant les qualités (Ballam, riz blanc ou riz chinois).

Les fécules exotiques (farine de manioc, couac, sagou, salep, etc.) viennent aussi du dehors. Il en a été importé pour 25,916 francs, représentant la valeur de 50,469 kilos, dont 10,490 kilos valant 3,953 francs seulement, provenant des Antilles françaises ; le reste était fourni par les Guyanes anglaise et hollandaise et le territoire contesté franco-brésilien.

Enfin les légumes secs et les pommes de terre, qui entrent pour une forte proportion dans l'alimentation locale, sont également expédiés, en grande quantité du dehors et surtout de France.

Produits et dépouilles d'animaux. — Cet article figure au tableau des importations de 1897 pour une valeur totale de 1,068,191 francs, dans laquelle les provenances françaises sont comprises pour 577,027 francs et les provenances étrangères

pour 491,164 francs. Sur ces chiffres, les viandes salées entrent pour une valeur de 319,197 francs, la charcuterie préparée pour 29,394 francs, dont 29,268 francs de provenance française, et les conserves de bœuf en boîtes pour 121,511 francs, dont 40,687 francs de provenance française. — Les viandes salées de porc, de provenance étrangère, valent 110 francs le baril de 90 kilos net. De provenance française, elles se vendent ordinairement plus cher, 125 à 130 francs. Les viandes salées de bœuf valent en moyenne 48 francs le demi-baril de 45 kilos. Ces articles proviennent en grandes quantités des Etats-Unis, ainsi que les conserves de viande en boîte (corned-beef) qu'on se procure à raison de 22 francs la caisse de 24 boîtes ; le saindoux vaut 130 francs et le beurre 250 francs la caisse de 100 kilos. — Les saucissons de Lyon et d'Arles sont très demandés. Ceux-ci valent 7 francs le kilo, le saucisson de Lyon se paie 10 francs le kilo. Les fromages (Hollande, Cantal, Roquefort et Gruyères) valent de 2 fr. 50 à 3 francs le kilogramme. Les jambons français (Mayenne et autres s'achètent de 2 fr. 80 à 3 francs, et les jambons américains 2 fr. 20 à 2 fr. 50 le kilo. — Le beurre salé est entré pour 64,945 francs, dont 36.831 francs de provenance française. Les fromages ont été importés pour 131,598 francs, dont 119,341 francs de provenance française.

Les Etats-Unis nous fournissent enfin une grande quantité de lait concentré en boîtes de fer blanc. Il se trouve depuis quelque temps concurrencé par le lait français pasteurisé en flacon ou en boîte, qui est malheureusement plus cher. Tandis que celui-ci vaut de 30 francs à 35 francs la caisse de 48 boîtes, le lait concentré de provenance américaine ne se paie que 28 francs.

Animaux vivants. — Cet article vient principalement de l'étranger. Il en a été importé en 1897 pour une valeur de 950,866 francs, dont 4,808 francs seulement représentant les

provenances françaises et 946,058 francs les provenances étrangères. Dans ce dernier chiffre, la Guyane anglaise est comprise pour 69,215 francs et le Venezuela pour la différence, à quelques centaines de francs près.

Des Antilles anglaises (Barbade, Sainte-Lucie) nous viennent quelques petits chevaux de selle et de voiture, ainsi que du menu bétail (moutons, porcs) et de la volaille. — Les chevaux carrossiers, les mules et mulets d'Europe ou des Etats-Unis, entrés pour 31,545 francs, se vendent à raison de 800 à 1,200 francs en moyenne, les mêmes animaux, du pays et des Antilles de 300 à 350 francs. — Les bœufs, vaches ou taureaux valent en moyenne de 250 à 400 francs ; les moutons de 35 à 40 francs, les porcs de 25 à 30 francs, les poules et coqs de 3 à 5 francs pièce.

Tissus et confections. — Il est entré dans la Colonie, en 1897, pour une valeur de 923,551 francs de tissus et confections, chiffre dans lequel les provenances françaises se trouvent comprises pour 848,845 francs. Cet article est donc presque exclusivement d'origine française, sauf quelques tissus de coton de fabrication anglaise, qui sont introduits pour une valeur de 50 à 60,000 francs.

Les *tissus de lin* sont entrés pour un total de 58,396 francs, sur lequel les provenances françaises sont représentées par 55,847 francs, presque la totalité. Les tissus de lin en pièces sont entrés pour 41,844 francs, sur lesquels les provenances françaises figurent pour 39,676 francs, le reste envoyé d'Angleterre par Demerari et des Etats-Unis. Les tissus les plus employés à la Guyane sont : les *coutils* pour matelas, traversins, oreillers, housses de meubles, tentes pour boutiques, etc., qui sortent des fabriques de Bruxelles, d'Evreux, Mayenne, Laval, Lille et Roubaix, les *batistes* blanches ou imprimées (mouchoirs et chemises), les *toiles teintes* de Lille, pour mouchoirs, matelas, rideaux, housses, etc..., la

toile unie écrue, la *toile blanche* ou *mi-blanche*, les *toiles imprimées*, les *damassées*, les *treillis* et les *tissus épais* pour tapis, etc.

Les *tissus de coton*, presque exclusivement français, sont entrés pour 695,208 francs, dont 453,019 francs de tissus en pièces. C'est, on le voit, un article très important, surtout si on y ajoute les *vêtements de coton*, qui sont entrés pour 152,608 francs, dont 151,777 francs d'origine et de provenance françaises. Les principaux tissus de coton employés dans la Colonie sont : les calicots imprimés ou non, les madapolams, les croisés teints ou imprimés, les diverses variétés de façonnés (brillantés, piqués, bazins, satins, damas, etc.), et les tissus fins (jaconas, nansoucks et mousselines). — articles qui sortent en général des fabriques de l'Est et d'Alsace ; puis en grande quantité les rouenneries, articles lourds et communs, fabriqués uniquement pour l'exportation : indiennes, madras et paliakas, toiles de Vichy, moleskines, futaines, croisés, molletons, et enfin une série de tissus en filés de couleur.

On note encore dans les importations, des *tissus de laine* pour 149,296 francs, dont 29,506 francs en pièces ; des *vêtements de laine* pour 119,790 francs, dont la presque totalité de provenance française, des tissus de *chanvre* et de *jute* (torchons, serviettes communes, sacs, tissus d'emballage et vêtements de fatigue), enfin des *tissus de soie*.

Denrées coloniales de consommation. — Cet article est entré en 1897 pour une valeur de 615,494 francs dont 468,467 francs en marchandises françaises et 147,027 francs en marchandises étrangères. Dans cet article sont compris :

1° Les *sucres* (d'usine 1er et 2e jet — poudre blanche — sucre brut ou concret ou cassonade — et sucre raffiné) ; le sucre d'usine et le sucre brut sont importés en barils garnis ou non intérieurement de papier, le sucre raffiné est introduit soit en pains de poids divers, emballés dans des bocaux garnis

intérieurement de papier, soit à l'état de sucre cassé ou de sucre scié. Ces derniers sont emballés, soit en vrac, sous zinc, en des caisses de 30 kilos valant de 22 à 25 francs, soit par petits paquets de 0 k. 500 à 5 kilos, en caisses de 50 kilos environ, et valant de 38 à 40 francs. Le sucre scié en paquets de 2 k. 500 ou de 5 kilos vaut de 81 à 85 francs le baril de 90 kilos;

2° La *mélasse*, provenant principalement de Demerari et de la Trinidad, est entrée pour une quantité totale de 184,113 kilos, dont 16.881 kilos, valant 2,533 francs. venaient de la Martinique et 73,991 kilos de Demerari. Elle est mercurialisée à l'entrée, pour la liquidation des droits, à raison de 0 fr. 15 le kilogramme. Cette mélasse est employée exclusivement à la distillation ;

3° Le *café en grains*, qui vaut de 2 fr. 80 à 3 francs le kilo en gros, est entré pour un total de 37.132 kilos valant 74,264 francs, provenant indifféremment de France. de la Martinique, de la Guadeloupe, de Demerari, de Surinam et du Venezuela. — Emballage : sacs de 50 kilos ;

4° Le *cacao en fèves* ne s'importe guère à la Guyane ; c'est la seule denrée coloniale produite dans la Colonie en quantité suffisante pour satisfaire entièrement la consommation locale et donner lieu, en outre, à un mouvement d'exportation ;

5° Le *chocolat* est entré pour 2,396 kilos valant 6,560 francs. Il provient de France (chocolat sucré) et des Antilles françaises (chocolat naturel) ;

6° Le *poivre*, en balles de poids variable et valant de 1 fr. 80 à 2 francs le kilogramme, est entré pour 2,298 kilos valant 4,092 francs et provenant également de France, des États-Unis et de Surinam ;

7° La *vanille* est entrée pour la quantité insignifiante de 82 kilos valant 318 francs et provenant de la Guadeloupe et de

la Martinique. Elle est mercurialisée à l'entrée à raison de 7 francs le kilo. Mais le prix en ville varie suivant l'importance des arrivages, dans des limites extrêmes de 10 à 40 francs;

8° Enfin, le *tabac* est importé pour une valeur de 185,000 fr. environ, sur lesquels le tabac en feuilles (3 francs le kilo) entre pour 33,192 francs, représentant 27,896 kilos. Il provient, pour la plus grande part, des États-Unis et, pour des quantités relativement faibles, des Guyanes anglaise et hollandaise et des Antilles françaises.

Ouvrages en métaux. — Cet article, qui comprend principalement la bijouterie, l'orfèvrerie et l'horlogerie, présente une certaine importance. Il en est entré, en 1897, pour une valeur de 522,771 francs, dont 484,093 francs de provenances françaises, et seulement 38,678 francs de provenances étrangères.

Pêches. — Cet article est importé pour deux tiers par le commerce français et pour un tiers par le commerce étranger. Il figure, en effet, pour une valeur totale de 293,511 francs, sur laquelle les provenances françaises se chiffrent par 196,261 francs et les étrangères par 97,250 francs. Dans le total des importations françaises, la Métropole entre pour 166,625 francs et les Colonies (Martinique et Guadeloupe) pour 29,636 francs.

Cet article comprend : la morue, le bacabiau, les maquereaux, les harengs saurs, les poissons secs, salés ou fumés et les poissons conservés à la saumure ou à l'huile (homards, saumons, sardines, anchois, thon, etc.) La morue est de provenance ou française ou étrangère, le première étant toujours plus chère (de 0 fr. 10 à 0 fr. 20 par kilo) que la seconde, qui vaut 40 fr. la caisse de 50 kilos. Il est entré, en 1897, pour 137,553 francs de morues, dont 131,622 francs de provenance française, presque la totalité. La morue étrangère paie 60 fr.

au T. G. et 48 francs au T. M. par 100 kilos de poids net. — Le bacabiau, ou stockfish, d'origine exclusivement étrangère (États-Unis), paie 48 francs au T. G. par 100 kilos de poids net et vaut sur place 110 francs le 1/4 de baril (100 kilos) et 55 francs le 1/8 de baril (50 kilos). — Les harengs saurs d'origine étrangère paient 20 francs (T. G.) et 15 francs (T. M.) par 100 kilos de poids net. Les maquereaux, sardines et anchois, thons, saumons, etc., conservés au naturel, marinés ou préparés à l'huile, paient 30 francs (T. G.) et 25 francs (T. M.) aux 100 kilos poids net. Les produits de pêche française sont entièrement exempts de droits à l'entrée. Les morues sèches bénéficient, au contraire, à l'importation aux Colonies d'une prime de 20 francs par 100 kilos de poids net, lorsqu'elles proviennent directement des lieux de pêche ou des entrepôts de France, et de 16 francs lorsqu'elles proviennent des ports de France sans y avoir été entreposées.

Compositions diverses. — Cet article est entré pour un total de 292,553 francs, dont 232,256 francs pour les provenances françaises et 60,297 francs pour les étrangères. Sous cette rubrique, sont compris : les savons de Marseille, entrés pour 68,864 francs, et qui se vendent sur place de 0 fr. 50 à 0 fr. 70 le kilo, suivant les marques (Saint-Charles, Cor-de-Chasse, etc.), pour le savon bleu, et 0 fr. 90 en moyenne pour le blanc ; — les bougies de toutes sortes, dont l'importation s'est élevée à 87,509 francs, sur lesquels 38,215 de provenance française et qui coûtent sur place de 15 à 20 francs la caisse, suivant les marques (Fournier, Gouda, Voiture, etc.) ; — les chandelles, entrées pour 4,585 francs et qui valent de 17 à 18 francs la caisse ; — la parfumerie, entrée pour 40,233 francs, d'origine exclusivement française. — Sont encore compris sous cette rubrique l'amidon brut ou préparé, les médicaments composés (huile de foie de morue, vins et sirops médicinaux de toutes sortes, pilules américaines dont l'introduction est autorisée),

Cayenne. — Le Marché

C.F.E

la cire ouvrée, les cirages, la colle forte et les épices préparés (moutarde, etc.).

Bois à construire. — Entré pour 130,233 francs, dont la totalité, sauf quelques centaines de francs (393 francs), représente les provenances étrangères, principalement celles des États-Unis, qui figurent pour 123,212 francs. On peut donc dire que cette importation est presque exclusivement américaine. On distingue : le bois rouge, de pin et de sapin, scié, et le bois de sapin blanc. Ce sont principalement des bois équarris et des planches brutes ou travaillées. Les prix de vente sur place sont les suivants : bois équarris (de 0m08 à 0m15 de côté de section) de 1 franc à 2 francs le mètre courant ; les planches sapin rouge de 1 fr. 10 à 1 fr. 30 le mètre, et les planches de sapin blanc de 0 fr. 90 à 1 fr. 20.

Divers. — Mentionnons enfin, pour achever cette étude sommaire de nos principales marchandises d'importation, les articles suivants ; peaux et pelleteries ouvrées (peaux préparées, gants, chaussures), entrées pour 220.753 francs, dont 208,513 francs de provenance française ; — Métaux, importés pour 182,435 francs, dont 87,611 francs de provenance française ; — Huiles et sucs végétaux, importés pour 184,787 francs dont 165,533 francs de provenance française ; — Ouvrages en bois, importés pour 152,567 francs, dont 48,363 francs de provenance française et 104,204 francs de provenance étrangère, etc.

V. — Exportation

Nous étudierons, dans cet article, les produits et denrées du cru de la Colonie, qui sont actuellement ou ont été, à une époque quelconque, l'objet d'un commerce d'exportation, quelle qu'en soit l'importance. Cette étude ne comporte, pour chaque produit, que des denrées purement commerciales, tous les renseignements relatifs à la production ou à la préparation industrielle ayant déjà été fournis précédemment.

Produits d'origine animale

Plumes de parure. — Les plumes d'oiseaux sont depuis un assez grand nombre d'années l'objet d'un commerce assez actif. La quantité maxima exportée annuellement arrive à 189 kilos (1888) et la quantité minima ne dépasse pas 11 kilos (1894). On utilise généralement les plumes de rapapa, ibis rouge, honoré et surtout les plumes d'aigrette blanche. Ces dernières sont longues, droites, blanches, effilées, garnies de 2 rangs de barbes flexibles : elles ornent le dos du héron blanc mâle appelé ici aigrette, et servent pour confectionner des parures de dames et les aigrettes des képis d'officiers. La France reçoit cet article de la Sibérie, de l'Inde, du Sénégal et de la Guyane. Elle a importé, en 1887, 264,000 kilos de plumes de parure ; en 1890, 351,000 kilos et, en 1896, 778,000 kilos ; la consommation va donc croissant rapidement. Nos envois sont dirigés sur Bordeaux, et renfermés dans des caisses d'emballage de retour, quelquefois garnies simplement à l'intérieur de papier ou de toile goudronnée, ou cirée, le plus souvent de zinc. Pour assurer la conservation des pièces on saupoudre d'un mélange de poivre moulu et de camphre en poudre qui éloigne les insectes. A Cayenne, ces plumes sont mercurialisées à raison de 28 à 30 francs le kilogramme net. En France, elles se cotent à raison de 36 francs le kilo en moyenne. Mais le plus souvent elles se vendent à la pièce, à raison de 5 et 6 francs pour les aigrettes et l'ibis rouge et 1 fr. 25 à 1 fr. 50 en moyenne pour les plumages de honoré, rapapa, etc. On admet qu'une belle peau pèse de 150 à 200 grammes en moyenne.

Peaux de bœufs. — La Guyane exporte annuellement une moyenne de 1,500 à 2,000 peaux, pesant chacune de 7 à 12 kilogrammes. En 1856, la Colonie en a expédié près de 4,000 (maximum), en 1885, 1,372 seulement (minimum), en 1897,

2,479 pièces. La Guyane expédie deux sortes de peaux : les peaux vertes, salées simplement au sel marin, et les cuirs salés et desséchés. Ces envois sont presque tous dirigés sur l'Angleterre (Londres-Hambourg), par la voie de Surinam et de Demerari. En France, le principal marché est Bordeaux. — Le prix à Cayenne est suivant les mercuriales d'exportation de 10 francs la pièce. Mais en réalité elles se vendent au kilo à des prix différents, suivant les sortes, les dimensions et les provenances. On cote à Bordeaux 45 à 65 francs les 50 kilos, pour les peaux vertes, dont le poids varie entre 7 et 12 kilos la pièce. La France a importé sous la rubrique « Peaux brutes et pelleteries » : en 1887, 77 millions de kilogrammes, en 1892, 68 millions de kilogrammes et en 1896, 54 millions 600 mille. Ces peaux sont utilisées par les tanneries, qui les transforment en *cuirs tannés* pour la cordonnerie, la sellerie, la pelleterie, etc... Elles sont expédiées empilées dans des futailles de retour et paient à l'entrée en France 3 francs les 100 kilos brut, quand elles proviennent de l'étranger ; celles des Colonies françaises sont exemptes de droits.

Vessies natatoires de poissons. — Elles proviennent d'un poisson commun sur les côtes guyanaises, le machoiran jaune *(silurus felis)*. Après avoir été extraites du corps de ces animaux, elles sont simplement desséchées au soleil. La colonie en exporte annuellement de 1,000 kilos (minimum) à 4,000 kilos (maximum), empilées dans des barriques à vin vides, du poids moyen de 100 kilos net, — à destination de Bordeaux où elles trouvent actuellement acheteur à raison de 5 à 6 francs le kilogramme, le prix de la mercuriale à Cayenne étant de 3 francs. Ce produit secondaire de l'industrie des pêcheries, dont l'exportation pourrait augmenter énormément avec le développement de cette industrie, se trouve en concurrence sur les marchés d'Europe avec les vessies desséchées d'esturgeon provenant de Russie *(Acipenser huso et Ac.*

Sturio) qui lui sont un peu supérieures en qualité, mais d'un prix bien plus élevé. Ces vessies servent à fabriquer de la colle de poisson ou ichtyocolle, substance gélatineuse, qu'on obtient en faisant bouillir dans de l'eau les vessies desséchées et dépouillées de leur peau extérieure. Après cette préparation la colle est livrée au commerce sous forme de plaques minces, sèches, difficiles à casser ou à couper, ou sous forme de *tablettes ou de lyres*. Pour lui conserver ou lui rendre sa couleur blanche, on l'expose souvent aux vapeurs d'acide sulfureux, dont elle garde du reste longtemps l'odeur. Réduite par le rabot en copeaux minces, elle est soluble dans l'eau et jouit de la propriété de se combiner avec le tanin, l'acide gallique et plusieurs oxydes métalliques, en formant des précipités insolubles (laques) ; elle est coagulée par les acides et entraîne alors les substances tenues en suspension dans le liquide, propriété utilisée pour la clarification des vins blancs, de la bière, etc... Elle est employée aussi pour certaines impressions de tissus, pour la préparation du carmin et pour la clarification des liqueurs. Comme colle, elle est très employée dans la menuiserie (usage général à Cayenne), pour les apprêts des tissus, la peinture, la préparation du papier, la confection des capsules pharmaceutiques, des perles fausses, du papier glacé, des fleurs artificielles, des pains à cacheter, du taffetas adhésif, des rouleaux d'imprimerie, dans le moulage des pierreries et des écailles factices et dans le raccommodage des porcelaines (en dissolution dans l'acide acétique cristallisable).

Cornes de bœufs et de vaches. — Nous en exportons annuellement de 1,500 à 2,000 kilos, en vrac. Les cornes de vaches sont ordinairement plus petites et moins estimées. Le prix courant est de 0 fr. 10 la pièce. La vente a lieu le plus souvent au nombre, à raison de 104 pour 100 ; quelquefois au poids. Elles servent à la fabrication des objets en corne

coutellerie, porte-monnaie, tabatières, manches de poignards, etc.,.)

Les *sabots, cornillons et onglons*, se vendent comme matière organique, utilisable, soit comme engrais, soit pour la fabrication du bleu de Prusse et des produits ammoniacaux. Ils s'expédient en vrac et se vendent au poids. Leur valeur est à peu près égale à celle du sang desséché et autres matières de même nature employées comme engrais organiques azotés.

PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE

Cacao. — Cette denrée s'exporte à la Guyane sous deux formes : le cacao en fèves et le cacao broyé, en pâte ou en bâtons. Les grains ou fèves sont de couleur brun-rougeâtre de forme ovale, un peu aplatis aux extrémités, recouverts d'une pellicule grisâtre, moins gros que les caraques, plus amers et donnant une pâte plus onctueuse, ce qui les fait rechercher pour les mélanges. De plus, ils sont durs, ayant passé à la boucane pour éviter la germination et les piqûres d'insectes, ont une chair brune, d'une saveur âpre, mais dégageant une odeur de fumée, qui constitue leur principal défaut. La cacao broyé est d'un brun foncé, ordinairement sans sucre, amer, onctueux, d'un grain fin et sans résidu à la dissolution. On en exportait autrefois de grandes quantités. Ainsi, en 1842, la Colonie en a expédié 17.553 kilos, dont 3.248 kilos pour la France et 14.305 kilos pour les Etats-Unis ; en 1854, 19.796 kil. dont 123 kilos seulement pour la France et 19.673 kilos pour les Etats-Unis ; en 1871, 32,929 kilos ; en 1891, 10.400 kilos, et en 1897, 2,059 kilos seulement .

— Le cacao en grains s'expédie en sacs-toile ou en barils de contenance variable, la pâte en caisse-zinc et les bâtons en caisse-bois. Cette denrée était dirigée autrefois presque exclusivement sur les Etats-Unis ; depuis quelque temps le commerce français absorbe tous nos envois. La France im-

porte annuellement environ 28 millions de kilogrammes de cacao, au commerce général, sur lesquels elle consomme à peu près la moitié, soit 13 à 14 millions. Elle en reçoit principalement du Venezuela, du Brésil, de la Guadeloupe, de la Martinique et d'Haïti. Les bonnes sortes y trouvent acheteurs à raison de 100 à 120 fr. les 50 kilos (cacao en fèves). Le cacao sert à fabriquer le chocolat, les cacaos en poudre des épiciers, des bonbons et le beurre de cacao. La graine munie de son enveloppe renferme 44 0/0 de son poids de beurre de cacao, et 2 0/0 de théobromine. Elle contient plus de matières grasses que les farines de céréales et est également plus riche en matières azotées.

C'est donc une substance nutritive d'une valeur exceptionnelle. A l'état de pureté, le beurre de cacao se conserve très longtemps, à l'abri de l'air ; il a de nombreux usages en pharmacie et est souvent falsifié avec de la cire, de la moelle de bœuf, du suif de veau, de l'axonge, etc... La tare légale pour le cacao est de 12 0/0 pour les caisses ou futailles et 2 0/0 pour les sacs ou balles.

Café. — La Guyane a exporté autrefois de fortes quantités de café. Ainsi, en 1842, elle en a expédié, rien que pour la France, 10.987 kilos valant 21.737 francs. Mais depuis cette époque, cette exportation suivant la décroissance des cultures, a constamment diminué, jusqu'en 1897, où elle n'est que de 289 kilos valant 433 fr. 50.

Les cafés de la Guyane sont bien cotés en Europe. Ils ont été reconnus, à l'exposition de 1862 « *parfaits à tous égards* » Les grains sont plats et larges, avec une pellicule argentée d'un vert un peu terne. L'arôme rappelle celui du pseudo-moka du Brésil.

Il s'exporte en sacs de toile grossière ou en baril de toutes dimensions. Le prix à Cayenne est de 1 fr. 50 le kilogramme. On côte sur les marchés français : les produits de la Nouvelle-

Calédonie de 90 à 120 francs les 50 kilos, ceux de la Réunion, de 160 à 170 francs les 50 kilos et les sortes de la Guadeloupe, de 140 à 160 francs. Nos cafés (surtout ceux de la Montagne-d'Argent) tiennent une place très honorable parmi les meilleurs. La France importe annuellement au commerce général, environ 122 millions de kilogrammes de café brut ou torréfié, et en consomme à peu près 70 millions d'une valeur de 160 millions de francs. Ses colonies ne lui en fournissent qu'environ 1 million de kilogrammes, tout le reste de ses importations étant tiré des pays étrangers. Le Brésil est le plus grand producteur de café du monde entier. Il en a exporté en 1890 près de 500.000 tonnes! Rappelons que le premier plant de café qui y fut planté en 1727, à Belem, provenait de Cayenne, dont les plantations commençaient déjà à s'étendre.

Rocou. — Le commerce guyanais a exporté à diverses époques, trois types distincts de rocou: la bixine, la demi-bixine et la pâte de Rocou. Cette dernière sorte était et est encore exportée sous forme de pains ou gâteaux de 5 à 8 kilos, enveloppés de feuilles de bananier, de balisier ou de cachibou, entassés dans les fûts à vin de 200 à 250 kilos. C'est une pâte de couleur rouge-vermillon, qui ternit un peu à la surface, au contact de l'air, plus ou moins homogène, de consistance butyreuse, grasse et onctueuse au toucher, d'une odeur agréable et légère de violette, quand elle est de première qualité; la qualité inférieure dégage une odeur désagréable d'urine putréfiée et présente une couleur rouge-brun. Cette pâte contient en moyenne de 5 à 6 0/0 de matière colorante pure, laquelle est composée de deux substance, l'une rouge, la *bixine*, l'autre jaune, *l'orelline* (celle-ci pour une faible proportion). Ces deux colorants sont employés par l'industrie teinturière, soit séparément, soit mélangés. La *demi-bixine* qui fut exportée autrefois, vers 1850-1860, dans des boîtes de fer blanc soudées, contient environ 12 0/0 de matière tincto-

riale pure. C'est un produit plus soigné et plus pur que la pâte ordinaire du commerce, bien que contenant encore quelques parties de graines macérées. Enfin la *bixine* du commerce qui est un mélange presque pur des deux éléments colorants du rocou, n'a été exportée qu'à titre de produit d'étude, mais elle aurait peut-être avantage à être produite en grand, de préférence à la pâte, à cause des frais de transport infiniment moindres et du placement plus sûr, la cote étant du reste à peu près proportionnelle à la pureté du produit. La colonie a autrefois exporté de fortes quantités de rocou : en 1836, nous en avons expédié 313.000 kilos ; en 1856, 455.457 kilos, en 1866, 272,315 kilos, en 1871, 411.277 kilos, en 1875, 567.000 kilos, en 1885, 75,065 kilos, en 1895 2,033 kilos et en 1897, 1.912 kilos seulement. Or l'industrie du monde en consomme annuellement une moyenne de 400.000 kilos. On voit donc que la Guyane à elle seule a pu, à certaines époques, fournir toute la quantité consommable. Aujourd'hui la Guadeloupe et le Brésil l'ont atteinte et dépassée dans cette production, dont elle a gardé si longtemps le véritable monopole, sur le total de la consommation universelle , la France absorbe annuellement pour environ 200.000 francs de rocou représentant la valeur de 150.000 francs à peu près. C'est elle qui détient en quelque sorte le monopole de ce commerce.

Le rocou de Cayenne n'est jamais vendu dans la colonie. Il est expédié directement, soit en France, soit aux Etats-Unis, soit en Angleterre, et consigné pour la vente à des négociants des ports réceptionnaires. Cinq marques locales jouissaient d'une universelle réputation : M.-S. (Mont-Sinery) ; M.-S.-J Mont-Saint-Jacques), à MM. Quesnel frères, du Havre ; V. J. (veuve Jannoltz) ; D. F, (Dételle frères) et R. M. (au docteur Virgile). Aujourd'hui les négociants exportateurs de cette denrée sont bien moins nombreux, mais leurs produits ne sont pas moins recherchés. Les ports français destinataires de

nos rocous étaient, par ordre décroissant d'importance : Marseille, Bordeaux, Nantes, le Havre. — Aujourd'hui, c'est principalement Nantes, par Saint-Nazoire. — La valeur du rocou est une de celles, de toutes nos denrées coloniales, qui ont le plus varié. Quand la production ne s'élevait pas au-dessus de la consommation, le prix du rocou se maintenait, entre 4 et 4 fr. 50 le kilogramme à Cayenne et entre 5 et 6 fr. en France, prix qui représentait pour le producteur un bénéfice de 3 fr. 50 à 4 francs par kilo. Dans ces conditions, plusieurs fortunes locales ont pu être édifiées ou restaurées. Mais dès que la quantité offerte au commerce, sous l'influence des gains réalisés, dépassait la quantum de la consommation et s'élevait à 500 et 600.000 kilos, immédiatement le prix descendait à 45 et 50 centimes le kilo, à Cayenne, c'est-à-dire 0,75 et 0,95 en France.

A ce taux, non seulement le bénéfice disparaissait, mais les frais d'exploitation n'étaient quelque fois pas couverts. Depuis quelques années le rocou est mercurialisé à Cayenne, à raison 1 fr. le kilo. Nos envois trouvent facilement acheteurs au Havre, à Bordeaux, à raison de 1 fr. 40 à 1 fr. 60, tandis que les provenances de la Guadeloupe n'obtiennent que 0 fr. 50 à 0 fr. 70. — Le rocou a de nombreux usages dans l'industrie : il sert à teindre les bois, les vernis, le beurre, le fromage, la cire, la soie, la laine et le coton, en : rouge, amaranthe, rouge de sang, jaune-orange, jaune-mordoré, vert-bleu, et souvent aussi pour obtenir des teintes d'attente. Il s'utilise également en vue de donner du brillant à des teintures plus tenaces, mais moins brillantes. D'après M. Dumonteil, la bixine aurait la propriété de rendre les bois imputrescibles. Ajoutons que le rocou passe pour être un antidote des empoisonnements par le suc venéneux du Manioc.

Coton. — Cette denrée n'est plus exportée de la Guyane depuis un assez grand nombre d'années. Elle ne l'a, du reste,

jamais été en quantités importantes. Cependant, la moyenne annuelle du produit a été, de 1832 à 1836, de 219,600 kilos, et de 1837 à 1841, de 166,392 kilos. Quoi qu'il en soit, en 1853, notre exportation n'était que de 590 kilos, de 2,658 kilos en 1854, de 4,116 kilos en 1856 et de 7,469 kilos en 1871. La Colonie en produisait deux sortes : la *longue soie*, d'une nuance brillante, coton fin, fort et régulier, et la *courte soie*, coton moins fin, plus dur et inégal. Ces cotons ont été très appréciés à Londres et au Havre, où ils étaient regardés comme propres au mélange avec la laine pour la fabrication du drap. Les longues soies ont été cotées, à l'Exposition de 1862, à raison de 3 fr. 80 à 4 fr. 50, et les courtes soies à raison de 2 fr. 70. Les longues soies se rapprochent, par leur finesse, des espèces de Géorgie. On ne leur reprochait qu'un mauvais égrenage, donnant à la filature beaucoup de déchet. — Les États-Unis consomment annuellement plus de 150 millions de kilogrammes (1882), et la France, en 1896, en a importé 168 millions de kilos.

Cannelle. — La culture de cette denrée a été abandonnée peu de temps après l'abolition de l'esclavage. Antérieurement, l'exportation annuelle se chiffrait entre 400 et 500 kilos en moyenne. La cannelle de Cayenne provient, comme celle de Ceylan, du *laurus cinnamomum;* leurs propriétés sont presques identiques. La cannelle de Cayenne, riche en huile essentielle, d'une odeur fine et suave, et d'une couleur jaune rosé, est cependant plus épaisse, d'une saveur moins marquée que celle de Ceylan, et aussi d'une teinte un peu plus pâle.

Le commerce en exportait deux sortes : la première se rapprochait beaucoup de la cannelle fine de Ceylan, mais avait un parfum un peu moins délicat; la seconde avait une couleur rougeâtre, une texture fibreuse, un goût très piquant et renfermait une forte proportion de mucilage.

La cannelle de Ceylan et celle de Cayenne sont les seules

cannelles vraies, qu'il faut distinguer des *cannelles fausses* (C. de Chine, etc.). Toutes nos cannelles étaient expédiées en France. Elles se vendaient dans la Colonie, vers 1824, à raison de 2 francs le kilo. Aujourd'hui, les prix varient de 3 à 6 francs, suivant les qualités. La cannelle de Chine ne vaut que 3 francs en moyenne.

L'écorce est très employée en pharmacie et dans la confiserie. Elle sert également, avec les déchets et les feuilles, à l'extraction, par distillation, d'une huile essentielle, tandis que les racines donnent du camphre. L'huile essentielle, d'une odeur suave, est très recherchée en Europe, où elle atteint un prix élevé. L'écorce en rend environ 4 0/0 en poids. L'huile des feuilles est très inférieure à l'huile d'écorces. La première ressemble à l'huile extraite du girofle et se vendait, en 1820, 150 francs le kilo; l'huile d'écorces se vendait de 5 à 6,000 francs. Celle-ci vaut aujourd'hui de 80 à 100 francs le kilo.

Muscade. — Le commerce local de la muscade n'a jamais été très florissant, et a disparu avec l'esclavage. Cependant, il peut prendre de l'importance, ainsi, du reste, que le commerce de toutes les épices, auxquelles le climat et le sol de certaines parties de la Colonie conviennent tout particulièrement. La Guyane expédiait deux sortes de muscades : la M. longue *(Myristica tomentosa)* et la M. ronde *(Myristica fragans)*, dont la qualité était un peu inférieure à celles de Banda (Moluques) et de Bourbon. Elles arrivaient en France (seul marché réceptionnaire) revêtues de leur coque, qui est d'un brun noirâtre, lustrée et comme vernie. L'intérieur de la coque est grisâtre et l'amande ne présente point cet enduit pulvérulent et blanchâtre qui distingue les *muscades mondées* de Banda, Amboine, Bourbon, etc..

Elles sont aussi plus petites, moins huileuses et un peu moins aromatiques. Le *macis*, arille du fruit desséchée, faisait

aussi l'objet d'un certain commerce. Les noix sont employées directement, comme aromate, par la pharmacie et la confiserie.

Elles servent aussi, dans les Colonies anglaises, à préparer certaines boissons apéritives, très prisées dans tous les pays chauds (Sangris, Cok-tail, Cup, etc.). Elles contiennent 32 0/0 d'huile grasse, concrète, et environ 6 0/0 d'une huile essentielle hydrogénée appelée *Macène*, qui bout à 160° et dont l'odeur rappelle celle du thym. L'arille ou macis donne une huile essentielle oxygénée très aromatique.

Le macis vaut de 6 a 8 francs le kilogramme et les noix de 4 à 6 francs en moyenne.

Girofle. — La Guyane a fait autrefois un important commerce de girofle. Ainsi, elle en exportait, en 1836, 99,208 kilos; en 1854, 61,754 kilos; en 1871, 1,588 kilos, et en 1885, date de la dernière expédition, 101 kilos seulement. Il y a lieu de distinguer les *clous* et les *griffes*, les premiers bien plus recherchés, plus riches en essence que les dernières. Les girofles de Cayenne (clous), bien que de qualité un peu inférieure aux girofles des Moluques, plus allongés, plus secs et moins aromatiques, se sont exportés, autrefois, sur une grande échelle. Ils provenaient principalement du quartier de Roura, des habitations jésuites de la Comté et de la plantation domaniale de la Gabrielle, qui a fourni, à elle seule, en 1841, une récolte de 25,000 kilos. Les clous sont les fleurs du giroflier, recueillies avant l'épanouissement des boutons floraux, tandis que les griffes sont les pédoncules floraux, brisés et séparés du bouton. Ces premiers, sous forme de brins grisâtres, étaient expédiés à part. D'une saveur encore assez marquée, les griffes contiennent cependant beaucoup moins d'huile essentielle que les têtes et se vendent à un prix inférieur. Elles étaient fréquemment mêlées en fraude, dans une proportion allant jusqu'à 5 0/0, dans les expéditions des Antilles. Les clous de Cayenne étaient souvent mélangés avec

ceux de Sainte-Lucie, qui leur ressemblent beaucoup. Ils occupaient le deuxième rang, immédiatement après ceux des Moluques; puis venaient les sortes des *Antilles*, *Hollande*, *Batavia*, *Sainte-Lucie*. Les girofles s'expédiaient en barils de 100 à 150 kilos ou en fûts plus petits de 60 kilos au maximum. Ils étaient tous dirigés sur la France. — Ils sont cotés à Cayenne à raison de 1 franc le kilogramme pour les clous et de 0 fr. 50 pour les griffes. Mais ces valeurs sont absolument fictives, puisque cette denrée ne s'exporte plus depuis dix ans faute de main-d'œuvre pour la culture des plantations. — Les prix, en Europe, ont subi de grandes fluctuations. Les girofles de Cayenne étaient cotés en France, en 1850, par exemple, à raison de 4 fr. 50 le kilo, et ne valaient plus, en 1859, que 1 fr. 65. A d'autres époques antérieures, ils ont valu jusqu'à 9 et 10 francs. — Aujourd'hui, leur valeur varie, à Bordeaux, de 90 à 150 francs les 100 kilos, suivant l'importance des stocks, tenant toujours de très près les sortes de Bourbou, qui sont les plus cotées. — En 1850, la France a importé 1 million de kilogrammes de clous de girofle, dont 70,428 kilos provenaient de Cayenne. En 1856, elle en a introduit 900,000 kilos, dont 30,836 kilos de Cayenne, et, en 1857, 379,000 kilos, dont 21,000 provenant de Cayenne. Cayenne ainsi, fournissait alors de 4 à 7 0/0 de la consommation annuelle de la France. — Les clous sont employés en nature dans la cuisine et la confiserie, mais ils servent surtout, en Europe, à l'extraction de l'huile essentielle de girofle, qui est très aromatique et dont les usages sont très nombreux dans la confiserie, la parfumerie et la pharmacie. Elle est d'une couleur d'abord brun doré, mais elle rougit en vieillissant. Son odeur est forte, sa saveur âcre et brûlante.

Poivre. — Cette épice a fait également autrefois l'objet d'un commerce d'une certaine importance à la Guyane, qui en a exporté, en 1836, 24.177 kilos et dont la production

moyenne annuelle était, de 1832 à 1836, de 15.652 kilos et de 1837 à 1841, de 3. 165 kilos.

La France en consomme annuellement de 2 à 3 millions de kilogrammes (poivre et piment) valant de 2 à 4 millions (poivre seul), et l'Angleterre environ 4 à 5 millions de livres soit 1.800.000, à 2.500.000 kilos. On exportait cette denrée en sacs de grosse toile pesant de 50 à 60 kilos. Les poivres des meilleures sortes (Saïgon) trouvent acheteur sur les marchés français à raison de 80 à 100 francs les 50 kilos. Ceux de Guyane peuvent facilement prétendre à des cotes aussi élevées. L'usage du poivre s'est aujourd'hui généralisé dans le monde entier; ce condiment est devenu presque aussi indispensable que le sel dans les cuisines. Il donne par distillation une essence hydrogénée incolore, de densité 0,864, qui donne un camphre solide.

Le poivre de Cayenne, (capsicum frutescens) n'est pas un poivre à proprement parler. C'est ce que nous appelons ici le *Piment caca-rat*. Cette épice a une odeur aromatique très âcre, une saveur insupportable par la sensation brûlante qu'elle occasionne, et qui dure très longtemps. Elle a été importée en quantités notables, autrefois, en France, et surtout en Angleterre. Ces fruits renferment une huile âcre *(capsine)*, dans la proportion de 1,9 0/0 environ et 6 0/0 de citrate de potasse. Les piments de la Jamaïque sont à cotés raison de 80 à 90 fr. les 100 kilos.

Gomme de balata. — La gomme de Balata n'a été exportée jusqu'ici qu'à titre d'échantillons, pour le commerce et l'industrie. Mais elle pourrait faire l'objet d'une importante exportation, si les demandes du commerce étaient suffisamment encourageantes. Elle se présente sous forme de galettes, plaques ou blocs d'une teinte brun-rosé ou gris-rougeâtre, avec alternance de veines claires et de veines obscures. Elle n'est pas mercurialisée à Cayenne. Mais elle a été cotée en France (le Havre) de 3 à 5 fr. le kilogramme, suivant les qualités.

Les usines françaises seules consomment annuellement environ 500.000 kilos de gutta-percha, et l'Angleterre en absorbe à peu près 5 fois autant. L'ensemble de la consommation totale s'évalue à 4 millions de kilogrammes environ par an. La gomme de balata, qui présente les mêmes propriétés physiques et chimiques que la gutta-percha ordinaire du commerce, offre des qualités industrielles de durée, d'élasticité, etc... supérieures à celles de la gutta malaise. Aussi, la Balata peut-elle espérer remplacer avantageusement dans le commerce la gutta-percha malaise, qui tend à disparaître. Mais, les prix élevés auxquels elle a d'abord été évaluée ne se maintiennent pas. Elle peut du moins compter sur une cote moyenne de 4 francs qui reste encore très largement rémunératrice. Les pricipaux emplois sont dans la fabrication de certains instruments de chirurgie et de chimie, certains vêtements ou objets d'habillement, et principalement dans la préparation des câbles télégraphiques sous-marins. Cette dernière industrie absorbe à elle seule chaque année des quantités énormes de gutta.

Caoutchouc. — Nous avons exporté, à diverses époques, certaines quantités de caoutchouc; dans ces dernières années, la moyenne annuelle de nos expéditions oscillait autour de 1.500 kilos. Le caoutchouc de Cayenne se présente sous forme de pains cubiques, de boules ou de poires, d'une couleur variant du blanc sal au noir. Il s'expédie en caisses-bois sous zinc. Mercurialisé à Cayenne à raison de 4 fr. le kilogramme, il a été récemment coté au Havre à 12 fr. le kilo pour la qualité classée *parafin pur*. La qualité moyenne atteint à Paris le prix de 8 à 9 francs. La France a importé, au commerce général, en 1886, 1.895.997 kilos de caoutchouc, dont 1.754.394 kilos provenaient des pays étrangers et 141.604 kilos seulement des colonies françaises. En 1896, elle a importé 5.837.511 kilos dont 5.040.986 kilos des pays étrangers et seulement 787,525 kilos des

colonies françaises. On voit que pour ces dernières la marge est grande. On peut dire sans exagération qu'il n'y a aujourd'hui pas d'industrie où le caoutchouc ne soit employé à un titre quelconque. Il sert à fabriquer les tubes employés en chimie, des instruments de chirurgie, des étoffes imperméables pour vêtements, des chaussures, des bretelles, des tampons et rondelles de wagons, des marteaux de piano, des rouleaux de pressions et de contre-pression pour papeteries, des rouleaux-porte-couleurs pour l'impression des étoffes, des cylindres d'encrage pour la typographie et la lithographie, des tubes, des robinets, des vases portatifs, des jouets d'enfants, etc. etc. Il entre dans la composition de la *glu marine* (dissolution de caoutchouc dans l'huile essentielle de goudron, à laquelle on ajoute de la gomme laque) que l'on emploie à chaud (120°) pour la construction des mâts d'assemblage et la réparation en mer des cassures dans la mâture, les vergues etc...

Essence de bois de rose. — L'exportation de ce produit augmente presque régulièrement : elle était en 1889 de 325 kilos, en 1894 de 1.217 k. 500, en 1896 de 2.103 k. 050 et en 1897 de 2.372 kilos. Cette essence s'extrait, par distillation, du bois de rose mâle. Nous expédions toute notre production en France. Ce produit est mercurialisé à Cayenne à raison de 28 à 30 francs le kilogramme et vaut en France, au détail, de 50 à 60 francs. Il est employé comme succédané de l'essence de roses.

Bois de rose. — S'est exporté à différentes époques en assez fortes quantités (en 1893 : 26.100 kilos) pour servir à l'extraction en Europe de l'essence précédente. L'arbre est très répandu dans nos forêts. Aujourd'hui ce bois est traité sur place et ne s'exporte presque plus. — Il était dirigé principalement sur Paris, Bordeaux et Marseille. Mercurialisé à Cayenne à raison de 80 francs le stère, il vaut à Marseille de 280 à 300 francs les 100 kilos.

Bois de construction et d'ébénisterie. — Cet article qui est destiné à faire l'objet d'un énorme commerce d'exportation, n'a été jusqu'ici expédié par la Colonie que d'une manière irrégulière et en quantités relativement faibles. Ainsi, en 1853, elle a exporté pour la France 893,000 kilos de bois d'ébénisterie valant 60.595 francs, en 1856 pour 107.348 francs, en 1863 elle a exporté 1.225 stères de bois de construction valant 95.771 francs et 498.096 kilos de bois d'ébénisterie valant 46.563 francs. Mais en 1871, elle n'expédie plus que 16.167 kilos de bois d'ébénisterie et 515 stères de bois de construction ; en 1889, 21 mètres cubes de bois d'ébénisterie et en 1897, 20 kilos de bois d'ébénisterie et 5 kilos de bois de construction. La production forestière, comme toutes les autres branches de l'activité industrielle de la Guyane, marque pas à pas la décadence économique de la Colonie. — Les bois d'ébénisterie qui ont joui de la plus grande vogue en France, sont : le *bois de rose*, *(Licaria guianeuris)*, le *patawa*, qui s'expédiait en planches de 1 m. 30 de long sur 12 ou 15 centimètres de largeur et 3 ou 4 centimètres d'épaisseur, et dont on fait des cannes, des manches de parapluie et quelques petits meubles, — le *palissandre* ou *bois violet*, qui a les mêmes qualités que le palissandre vrai, dont il ne diffère que par la couleur moiré brun-rouge sur fond jaune ; on en fait des meubles, des ouvrages de marqueterie, de tour, etc. — le *bois d'ébène*, le *courbaril*, le *bois-puant* ou *bois-caca*, l'*acajou de Cayenne*, etc... Citons parmi les bois de construction le plus avantageusement connus en Europe : l'*angélique*, le *babata*, le *wacapou*, le *grignon*, le *cœur-dehors*, etc., qui sont considérés comme supérieurs à tous les points de vue aux meilleurs bois d'Europe, y compris le chêne et le teck. — Les bois de construction sont mercurialisés à Cayenne à raison de 75 francs le stère, et les bois d'ébénisterie à raison de 90 francs. Ni les uns ni les autres n'ont en Europe un cours

établi. Rappelons seulement que le chêne de construction vaut à Paris de 70 à 130 francs le mètre cube.

La Guyane exporte encore ou a exporté autrefois un certain nombre d'autres articles, tels que *citrons en saumure*, *fèves de Tonka*, *écorces ou feuilles médicinales*, *graines oléagineuses*, *vanille*, *indigo*, *fibres textiles*, etc., qui pourraient également figurer dans cette section. Leur peu d'importance, au point de vue commercial, nous dispensait de les étudier avec quelque développement.

Produits d'origine minérale

Or natif. — C'est, à l'heure actuelle, l'article de beaucoup le plus important de notre commerce d'exportation. Son exportation a été régulièrement croissante depuis l'époque de l'établissement des premiers placers, en 1856 (8 kilos) jusqu'à ce jour. Elle était, en effet, en 1871, de 725 k. 700; en 1885, de 1.953 k. 269; en 1888, de 2.032 k. 279; en 1894, de 4.835 k. 870 et en 1897 de 2,298 k. 624. — L'or natif provenant des mines et placers de la Colonie s'exporte sous 3 formes différentes : à l'état de lingot, de poudre, ou de paillettes ou pépites. La couleur varie du jaune pâle au jaune foncé et la teneur en argent de 3 à 10 0/0 au maximum. — Tout l'or de la Colonie est dirigé sur le marché de Paris, où il obtient une moyenne de 3 fr. 10 à 3 fr. 15 le gramme. Il est mercurialisé à Cayenne à raison de 2 fr. 80 pour la poudre et les pépites et 2 fr. 90 pour les lingots, prix auxquels il se vend couramment sur notre place. — L'or s'expédiait jusqu'à ces derniers temps en colis postaux. Mais depuis quelques années, il ne s'exporte plus qu'en boites de valeurs déclarées, mode d'expédition sensiblement plus commode et plus économique.

Quartz aurifères. — Il en a été exporté : en 1894, 140 kilos; en 1895, 346 kilos, et en 1897, 10.822 kilos. — C'est ordinairement du quartz laiteux ou résinite, quelquefois légèrement

nfumé, présentant le plus souvent des paillettes d'or visibles à l'œil, d'un beau jaune, — d'autres fois de l'or invisible, décelable seulement à l'analyse. — Cet article, produit de l'exploitation des filons aurifères de la Colonie, est mercurialisé à raison de 200 francs la tonne, à Cayenne. Il s'expédie uniquement en France (Paris). — Broyés au pilon, puis traités par le mercure (amalgamation) ils abandonnent une quantité d'or natif en poudre variant en moyenne de 70 à 80 grammes par tonne de minerai.

Roches phosphatées. — Ces roches sont extraites de l'île du Grand Connétable par une société étrangère. Ce sont des *phosphorites*, très riches en phosphate de chaux et surtout d'alumine ; elles dosent en moyenne, d'après M. Kerbec, pharmacien, qui en a analysé un certain nombre d'échantillons : de 33 à 38 0/0 d'acide phosphorique et de 0.50 à 1.60 0/0 de chaux. On en exporte annuellement une moyenne de 4 à 5.000 tonnes ; la Compagnie paie au service local une redevance annuelle, insignifiante eu égard à la valeur intrinsèque de la marchandise. Elle est mercurialisée à Cayenne à raison de 40 francs la tonne ; mais elle n'est pas vendue dans la colonie. L'intégralité de la production est exportée et dirigée pour un quart environ sur l'Angleterre, par Demerari, et pour trois quarts sur les Etats-Unis. Ces phosphorites, ont une richesse en acide phosphorique supérieure à celle des phosphates naturels du Lot et des Ardennes qui ne dosent que 18 0/0, et a peu près égale à celle des phosphates artificiels vendus en Europe sous le nom de *phosphates précipités*. Elles offriraient donc directement une grande valeur comme engrais, si elles contenaient de la chaux en prédominance. Elles servent en Angleterre et aux Etats-Unis à l'extraction de l'aluminium et à la fabrication des phosphates de chaux artificiels.

CHAPITRE IV

LA COLONISATION

Après la lecture des chapitres qui précèdent, un fait, nous l'espérons, apparaîtra indubitable aux esprits non prévenus : c'est que, si la Guyane s'attarde encore, après trois siècles d'occupation française, dans les toutes premières phases du développement évolutif des colonies, la faute en est plutôt aux hommes qu'aux choses; et qu'en tous cas elle est susceptible, pour peu que la France le veuille, de sortir enfin d'une situation qui n'est digne, ni de ses incalculables richesses naturelles, ni du grand peuple à la destinée duquel elle se trouve volontairement et indissolublement liée.

Par quel moyen serait-il possible d'atteindre ce résultat? C'est ce que nous essaierons de rechercher en terminant.

La main-d'œuvre. — En parcourant l'histoire de la colonie, nous avons vu que la cause première, unique de son peu de développement réside dans ce fait : absence de main-d'œuvre agricole, due tant à la brusque émancipation des esclaves, qu'à la découverte de l'or. Certaines mesures d'ordre et de prévoyance, une attitude plus conciliante de la part des colons possesseurs d'esclaves, auraient pu éviter ou atténuer considérablement les effets de ce brusque affranchissement des travailleurs ; d'autre part, si, au moment de la découverte de l'or, notre population n'avait pas été aussi réduite, cette seule circonstance n'eût certes pas suffi pour ruiner l'agriculture. Et ainsi logiquement la situation présente trouve son origine

dans les fautes sans nombre qui se succédèrent dans les premiers essais de colonisation.

Quoi qu'il en soit, à l'heure actuelle, l'industrie aurifère accapare toute la main-d'œuvre disponible, et au delà, puisqu'elle est obligée, pour compléter son contingent, de s'adresser aux travailleurs des Antilles françaises et anglaises. Cette industrie de haute production peut en effet supporter facilement une somme énorme de frais généraux et payer des salaires très élevés. Alors qu'une exploitation agricole ne peut guère payer la journée d'un ouvrier plus de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 au maximum, les placers la paient aisément 4, 5, 6 francs et davantage. De plus, les travailleurs sont nourris, logés, hospitalisés, aux frais de l'entreprise, avantage que ne peuvent qu'exceptionnellement offrir les exploitations agricoles. Au placer la besogne est plus dure, la vie plus exposée. Mais qu'importe? Après huit, dix mois, un an de travail consécutif et de privations, mais aussi d'économies forcées, l'ouvrier sait qu'en rentrant au chef-lieu, il se trouvera à la tête d'une somme assez ronde (1500 à 2.000 francs en moyenne), — et cela lui suffit. — On comprend dans ces conditions, que les travailleurs abandonnent la culture pour les placers. Mais il est évident que le jour où le nombre des travailleurs disponibles deviendrait assez élevé pour faire baisser les salaires, les ateliers agricoles s'empliraient de nouveau.

L'Immigration. — Le seul moyen d'amener cette situation si désirable, c'est sans contredit *l'Immigration.* Si, déjà, nous avons usé de ce moyen, sans résultats appréciables, c'est que nous n'avons jamais su organiser un recrutement convenable, ni retenir sur notre sol cette population de travaileurs. Ce qu'il nous faut, ce sont d'abord des travailleurs sains et vigoureux, d'un acclimatement facile, qui se fixent au sol et y fassent souche, — car le but de l'immigration ne doit pas être seulement de fournir à l'industrie locale une source éphémère

de bras. Elle doit aussi accroître progressivement la population ouvrière, normale et stable.

Pour réaliser le premier de ces *desiderata* l'expérience a montré que les immigrants de race noire doivent être préférés à tous les autres. Seule cette race paraît apte à s'acclimater facilement dans la Colonie, à y former des travailleurs sains et robustes, attachés définitivement au pays. Malheureusement, à peine en 1853 et 1858, en avions-nous reçu quelques convois importants, que l'Angleterre, sous prétexte d'éviter le retour de la traite, même sous une forme déguisée, s'opposait à cette immigration et obtenait de la France la Convention de 1860. A cette époque, le total des immigrants de cette origine s'élevait dans la colonie à 1.520 individus. Aucune autre race n'est parvenue à faire oublier les services importants qu'ils rendirent à la colonisation agricole.

Les Hindous, de constitution faible et maladive, généralement recrutés dans les bas-fonds de la société et dans la classe la plus misérable, s'acclimatent mal et surtout s'accomodent mal d'un régime de travail un peu rude. De 1856 à 1878, la Colonie en reçut 8.471, en 19 convois consécutifs. C'est à peine si aujourd'hui il en reste le quart. « Beaucoup de ces malheureux, dit M. F. Hüe, vivant dans leur patrie au sein d'une misère profonde, arrivent en Guyane malades et tellement affaiblis, que dès les premiers jours qui suivent le débarquement, ils succombent aux suites du voyage. Quelques-uns, ajoute l'auteur, sont l'exacte reproduction de ces squelettes ambulants qu'on voit aux Indes, spectres vivants de l'éternelle famine qui désole cette vaste contrée. » Que pouvait-on attendre d'une pareille main-d'œuvre? Un palliatif, peut-être; mais un moyen propre à transformer la situation économique de la Colonie, un remède, point.

Cependant les Anglais s'aperçurent un beau jour que ces coolies subissaient dans nos Colonies des « traitements

inhumains », et, sous ce prétexte interdirent désormais cette immigration, qui avait sa source dans les possessions anglaises de l'Hindoustan. Quelques personnes croient qu'il serait possible d'extraire directement de nos comptoirs indiens de Pondichéry et de Chandernagor les travailleurs qui nous sont nécessaires. Nous ne pensons pas que la population restreinte de ces territoires puisse constituer une ressource importante.

L'immigration Chinoise date de 1860, époque à laquelle la Colonie reçut en cession de la Martinique 100 travailleurs de cette origine. Le résultat de cet essai fut assez satisfaisant, tant au point de vue sanitaire que sous le rapport du travail fourni. Malheureusement le prix d'introduction très élevé (809 fr. 60 par engagé) et les salaires excessifs firent bientôt renoncer à l'immigration chinoise.

A un certain moment, on basa de grandes espérances sur l'introduction d'immigrants Madériens. Mais il n'a guère été possible de se rendre compte de la valeur de ces travailleurs dont 300 à peine débarquèrent à la Guyane.

Plus récemment a été agitée la question de l'immigration Javanaise. Ce projet n'a jamais reçu même un commencement d'exécution.

Enfin, tout dernièrement, un projet d'immigration et de colonisation Sénégalaise a été proposé, qui semblait destiné à un plein succès. Les exigences excessives des futurs Colons ne permirent pas encore la réalisation complète de cette entreprise, qui, à notre avis, a cependant indiqué la seule source d'immigration qui puisse donner, à la Guyane, des résultats utiles.

En résumé, l'on peut dire que depuis cinquante ans, un nombre relativement considérable de projets ou d'essais d'immigration ont été tour à tour étudiés ou tentés, sans succès. Toujours les difficultés et les obstacles les plus inattendus surgissent et les projets avortent, les essais échouent.

Après tant de peines et d'argent dépensés, nous sommes encore au point de départ. En face de ces faits, on peut se demander si dans l'état actuel de nos institutions économiques et politiques, le problème n'est pas décidément insoluble et s'il ne vaudrait pas mieux renoncer une fois pour toutes à l'immigration réglementée, pour s'en tenir à l'immigration libre.

L'immigration libre. — Si l'on considère le courant d'immigration qui depuis trente ans s'est créé des Antilles vers la Guyane, la réponse semble tout indiquée. Ces îles sont en effet très peuplées, certaines d'entre elles et notamment, la Martinique, la Guadeloupe, la Barbade, la Dominique, ont une population des plus denses. La Guyane, au contraire, est presque déserte. Tandis que la Martinique ne contient pas moins de 172 habitants par kilomètre carré et la Guadeloupe 96, c'est à peine si la Guyane compte un habitant pour 4 kilomètres carrés. Le surplus de la population des Antilles pourrait donc se répandre sur notre vaste Colonie, au grand avantage des unes et de l'autre.

Néanmoins, de sérieuses précautions devraient être prises pour éviter les effets désastreux qui pourraient résulter d'un tel exode, s'il n'était ni organisé, ni dirigé, ni policé. Le but visé ne serait, nullement atteint, s'il ne s'écoulait vers la Guyane que cette écume des villes qui, vivant plutôt d'expédients que de travail, ne lui apporterait, sans compter les éléments dangereux pour sa sécurité et sa tranquillité intérieures, que des consommateurs improductifs. Loin de faciliter l'introduction de pareils sujets, l'autorité locale ne devrait pas hésiter à prendre contre eux des mesures de police énergiquement prohibitives. Au contraire tous les moyens devraient être employés pour favoriser l'affluence de travailleurs ruraux et d'ouvriers d'industrie qui joindraient à des garanties sérieuses de moralité des aptitudes professionnelles réelles. Cette catégorie d'individus n'est certes pas, dans nos

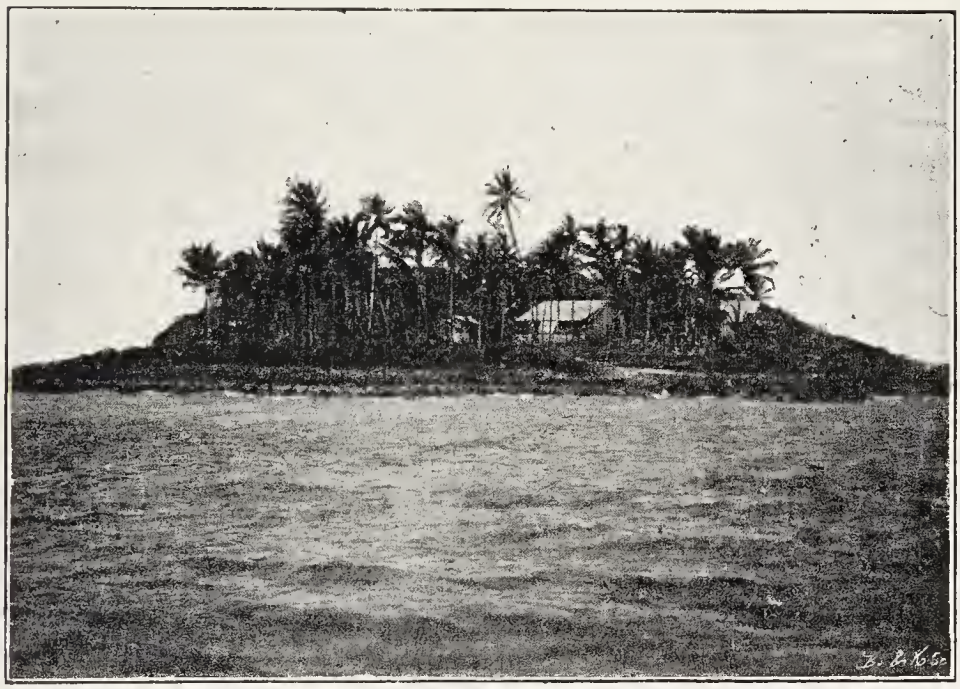
possessions antillaises, moins nombreuse que l'autre ; mais elle émigre peut-être moins facilement, et il serait indispensable, pour l'y décider, d'organiser dans ces îles mêmes des services spéciaux de recrutement.

Le recrutement assuré, le problème ne serait pas encore résolu. Resterait à trouver le moyen de nous assimiler en quelque sorte et de fixer sur notre sol, d'une manière définitive, cette population de travailleurs, afin de réaliser du même coup le peuplement de notre colonie et la mise en valeur de ses ressources naturelles.

Enfin, en dehors des difficultés matérielles d'exécution, la réalisation d'un projet quelconque d'immigration spontanée ou non, ne sera jamais sans soulever plus d'un problème d'ordre social. Il faudrait éviter, notamment, de compromettre, dans un avenir plus ou moins rapproché, l'originalité de la population indigène. Cette question, quoi qu'on en puisse dire, n'est pas sans intérêt, — nous n'en voulons pour preuve que la singulière situation faite aujourd'hui, aux Etats-Unis, aux nationaux américains, pressés entre l'immigration chinoise et l'immigration allemande, et subissant à chaque instant, chez eux, l'assaut des aspirations d'une population étrangère, presque hostile, et dont le nombre est au moins égal au leur.

Main-d'œuvre pénale. — Les essais de culture, dus à l'initiative de l'Administration pénitentiaire ne semblent pas avoir donné au point de vue pratique, des résultats bien positifs. Depuis que le mouvement qui s'est produit vers les centres aurifères a enlevé à l'agriculture les quelques bras qui lui restaient encore, la cession aux habitants de rares corvées de condamnés, avait seule permis de poursuivre les tentatives de culture entreprises sur divers points de la Colonie. On s'était efforcé de tirer le meilleur parti possible d'anciennes plantations, laissées longtemps à l'abandon et même d'en créer de nouvelles.

L'activité, la persévérance de ces colons, dont rien n'abattait le courage, s'étaient vu récompenser déjà par quelques récoltes, vraiment pleines de promesses pour l'avenir ; et à ne considérer que les résultats qui avaient pu être obtenus dans des conditions aussi défavorables, et seulement avec l'aide de la main-d'œuvre pénale, il paraissait permis de croire que, du jour où des entreprises agricoles seraient conduites à la



L'Ile du Diable (Iles du Salut)

Guyane d'une façon normale et rationnelle, la colonie ne tarderait pas à offrir le spectacle d'une véritable prospérité. Mais la cession de la main-d'œuvre pénale vient d'être supprimée.

Il n'en demeure pas moins certain que, pour des entreprises agricoles importantes, il ne peut être fait que peu de fonds sur l'emploi d'une main-d'œuvre à laquelle il manque, pour devenir productive, la condition essentielle d'être libre. Sa nature même ne saurait, d'ailleurs, répondre aux besoins de l'industrie privée. Les seuls services que les forçats paraissent

capables de rendre à la Colonie sont relatifs aux divers travaux d'utilité publique et de colonisation (défrichements, canalisation, grande voirie, etc.). Encore faut-il que la main-d'œuvre pénale se trouve alors sous la direction immédiate des surveillants militaires et qu'elle soit encadrée d'agents techniques ou spéciaux.

Transportés libérés. — L'expérience a démontré qu'il est impossible de compter sur les transportés libérés pour augmenter le contingent de la population ouvrière libre. Tel était pourtant l'un des buts que visait la loi de 1854. Il n'a pu être atteint jusqu'à ce jour. Sauf de rares exceptions, les idées de relèvement moral par le travail, l'ordre et la probité n'ont pas encore pénétré dans cette fraction de la population, qui, semble-t-il, ne pourrait même être mêlée à la population libre, dans quelque proportion que ce fût, sans inconvénients graves pour celle-ci.

Plan de colonisation. — Quelle que soit la source à laquelle on emprunte les éléments propres au peuplement de la Guyane et à l'exploitation de ses ressources naturelles, il importe, en premier lieu, d'élaborer, d'établir un plan général de colonisation.

« Un coup d'œil jeté sur l'histoire de la Guyane, dit M. Th. Le Blond dans une brochure que nous avons citée, nous met à même de constater un fait capital, qui est celui-ci : Dès l'origine, la colonisation a été mal comprise, ou plutôt n'a pas été comprise du tout; et, chose extraordinaire, les erreurs initiales se sont reproduites par la suite; de nos jours encore elles se reproduisent.

« Au hasard, on a laissé le soin de tout prévoir, à la routine et à l'ignorance celui de tout exécuter. L'expérience des premières tentatives n'a servi en rien aux tentatives ultérieures; l'absence de tout plan, de toute méthode, a dominé dans le passé; elle domine dans le présent. »

« Près de trois siècles nous séparent des premières expéditions qui jetèrent les fondements de notre Colonie, et l'on se demande quels progrès ont été accomplis dans notre mode de coloniser, quelles règles ont été tracées, quel système a été énoncé, préconisé...

Type de forçat

« ...Tous les esprits sérieux qui ont écrit sur la Guyane, non du fond d'un cabinet à 6.000 kilomètres de distance, mais sur les lieux, après avoir parcouru ce pays, après s'être renseignés aux sources mêmes, sont d'accord pour reconnaître que la cause principale qui a enrayé le développement de notre pays, c'est l'isolement, la dissémination des forces, partant l'insalubrité, la faiblesse. Il fallait s'établir près de la mer, de proche en proche, faire en quelque sorte la tache d'huile, pour faciliter l'installation des voies de communication, et l'exécution des travaux de dessèchement et de défrichement, pour réduire aussi au minimum les frais d'administration. Tout au contraire, on s'est jeté, sans point de rattachement, dans les terres hautes, loin du littoral, ou on s'est livré à l'exploitation du sol, à la manière indienne. Les relations s'en sont considérablement ressenties,

les travaux d'assainissement n'ont pu être exécutés, et la Colonie s'est débattue, impuissante, dans une atonie complète.

. . . . . .

« Quand on étudie les diverses tentatives de colonisation faites en Guyane jusqu'à ce jour, une chose frappe surtout l'attention, c'est le mauvais choix des localités, par rapport à la direction générale des vents régnants, qui oscillent durant huit mois de l'année entre l'Est-Nord-Est et l'Est-Sud-Est. De cette simple constatation et en tenant compte des particularités topographiques du pays, il résulte que les centres de colonisation doivent être installés sur le littoral, là où l'air de la mer circule librement, et que l'on ne doit songer à étendre ces centres dans l'intérieur qu'en laissant entre eux et la mer des terrains assainis par le dessèchement, le défrichement et la culture, de telle sorte que les brises du large ne puissent plus se charger de miasmes paludéens en passant sur ces terres.

« Ces principes s'appliquent rigoureusement à tous les points de la Guyane. Aussi ceux qui s'imaginent qu'il suffit de s'établir dans les parties montagneuses à 60 ou 80 kilomètres de la côte, pour éviter les fièvres, commettent-ils une grande erreur. La salubrité des régions accidentées dépend entièrement de l'assainissement des plaines qui sont au vent de ces régions... »

On ne saurait mieux dire.

Quant à l'exécution même du plan de colonisation, voici quelles étaient les idées de M. Etienne, alors sous-secrétaire d'Etat des colonies, aujourd'hui président du groupe colonial de la Chambre, et dont la parole fait autorité en matière coloniale.

« J'ai pensé, disait M. Etienne, que dans nos deux colonies pénitentiaires, la main-d'œuvre pénale pourrait être utile-

ment employée à défricher et à ensemencer les terres, à ouvrir des voies de communication, et à construire des villages. L'émigrant qui arriverait n'aurait qu'à poursuivre l'œuvre commencée, et la vente des produits récoltés dès la première année de son séjour assurerait ses premiers besoins.

« Il s'agirait donc de créer en Nouvelle-Calédonie, sur le domaine de l'état actuellement disponible, et en Guyane, au milieu de ces immenses espaces encore inoccupés, des centres agricoles, susceptibles de recevoir 5 à 600 individus et suffisamment étendus pour qu'on puisse accorder à chaque ménage des concessions de 35 hectares au moins. Sur les terrains choisis, on établirait des camps de transportés, appelés a disparaître aussitôt que leur tâche serait accomplie. Sous la direction d'hommes compétents, on exécuterait, d'après un plan arrêté à l'avance, tous les travaux que peut nécessiter l'installation d'exploitations agricoles. L'Etat, d'une part, notamment au moyen du budget sur ressources spéciales, la colonie, d'autre part, pourvoiraient aux dépenses qu'il serait indispensable d'engager ; mais il ne s'agirait que d'avances à plus ou moins longs termes. En effet, les terrains ainsi défrichés seraient cédés à des prix qui varieraient suivant leur qualité et suivant les sommes dépensées, à des cultivateurs qui s'engageraient à en rembourser la valeur par annuités plus ou moins espacées, et qui ne deviendraient propriétaires définitifs que lorsqu'ils auraient rempli toutes les obligations d'un cahier des charges dressé à cet effet.

Au centre des concessions serait placé le village, dans lequel on pourrait introduire des ouvriers d'etats, indispensables à toute agglomération d'individus et lorsque ce village serait arrivé à son complet développement, la main-d'œuvre pénale construirait la mairie, l'école, la justice de paix et la gendarmerie, puis disparaîtrait afin d'aller plus loin poursuivre son œuvre... »

Ajoutons que les centres déjà existants dans la Colonie pourraient être utilisés ; les nouvelles concessions viendraient simplement se grouper autour d'eux, après l'exécution de travaux préparatoires.

Chacune de nos communes rurales serait ainsi, en commençant par les plus rapprochées du chef-lieu, revivifiée et comme dynamisée par cet apport de forces nouvelles. Dès que ces centres auraient été rendus normalement habitables et exploitables, par l'assainissement et l'ouverture des voies de communication, — il s'y produirait, avec le concours des autorités locales et même spontanément, un courant d'immigration, de plus en plus important. Ainsi se trouverait enfin résolue, de la façon la plus naturelle et la plus pratique, la grande et importante question de la colonisation de la Guyane française.

Immigration assistée. — A la Guyane, il n'existe pas pour favoriser l'immigration libre, d'administration spéciale comme dans les différentes républiques Sud-Américaines, le Brésil, l'Uruguay, la république Argentine, etc.

Il est cependant parfaitement démontré que ces services présentent une réelle utilité en assurant un mouvement toujours croissant de travailleurs.

Les républiques de l'Amérique du Sud disposent il est vrai de ressources financières inconnues à la Guyane. C'est ainsi que dans la seule province brésilienne de Saint-Paul, la Société d'immigration est à la tête d'un capital de 500 contos de reis (soit 1,155,000 francs).

Cependant sans entrer dans des frais considérables, la Colonie pourrait prévoir chaque année à son budget une certaine somme destinée à l'entretien d'un service d'immigration, qui, bien que modeste, serait pour la colonisation d'une utilité incontestable. Ce service serait chargé d'organiser le recrutement sur place des travailleurs, leur transport gratuit, puis dans la Colonie leur installation provisoire et leur

Une Vue du jardin d'essai de Baduel, près Cayenne

entretien, en attendant leur établissement ou leur engagement.

Quoi qu'il en soit, l'Administration locale et les pouvoirs élus sont néanmoins toujours prêts à soutenir et à favoriser dans la plus large mesure, les travailleurs qui désirent venir s'installer dans la Colonie. Des concessions de terrains, même gratuites, peuvent leur être accordées. Ils trouveront facilement à acheter, dans n'importe quelle région, à raison de 25 à 150 francs l'hectare, des terres cultivables de bonne qualité, vierges pour la plupart et pouvant, par conséquent, fournir par le défrichement des quantités considérables de bois de feu ou de charbonnette.

L'hectolitre de charbon valant de 2 fr. 50 à 3 francs et le stère de bois à brûler de 8 à 12 francs, la vente de ces premiers produits constitue pour le nouveau colon un appoint sérieux. D'autre part on trouve facilement à affermer de petites *habitations*, aux environs de la ville, dans d'excellentes conditions. Certains propriétaires de grandes *habitations* voisines du chef-lieu et desservies par des routes carrossables, louent volontiers des parcelles de terrain à raison de 5 francs par hectare et par mois.

Enfin, les ouvriers trouveraient facilement à s'employer soit dans le commerce, soit dans l'industrie, soit dans les exploitations agricoles, au prix minimum de 2 à 3 francs par jour. La main-d'œuvre pénale, qui vient d'être retirée du chef-lieu, laisse à la main-d'œuvre libre un champ aussi vaste que fécond. Et pour décider les efforts des travailleurs à se porter plus particulièrement vers l'agriculture, le Conseil général vient de décider qu'il sera payé désormais une prime de 100 francs par an à tout ouvrier pouvant justifier de 300 journées de travail sur une ou plusieurs exploitations rurales de la Colonie.

Organisation administrative de l'agriculture. — La

Colonie de la Guyane ne recule devant aucun sacrifice pour arriver au relèvement de ses cultures jadis si florissantes. Dans ce même ordre d'idées, une Chambre consultative d'agriculture a été instituée à Cayenne ; son attribution essentielle consiste à renseigner, consulter et orienter les colons vers les cultures les plus sûres et les plus rémunératrices et à étudier d'une manière générale toutes les questions se rattachant a l'amélioration et au développement de l'agriculture dans la Colonie.

Cette institution se trouve utilement complétée par un jardin botanique et un jardin d'essais, dont les pépinières tiennent a la disposition des colons des plants d'arbres fruitiers et de végétaux divers ; des champs d'expériences, un laboratoire d'analyses agricoles, un observatoire météorologique, en un mot, une station agronomique pourraient encore être établis, pour le plus grand profit de la colonisation guyanaise.

Enfin, pour bien montrer l'intérêt qu'elle attache au relèvement de l'agriculture, la Colonie vient d'établir des primes à la plantation, fixées à 1 franc par pied de cacaoyer, 0 fr. 50 par pied de caféier et 0 fr. 50 par pied de rocouyer en état de produire.

Que les agriculteurs se mettent donc à l'œuvre !...

Et puisse la Guyane, grâce à leur activité, sortir enfin du marasme où elle se débat depuis trop longtemps déjà, pour venir occuper, parmi les colonies européennes, la place prépondérante à laquelle lui donnent droit son étendue et ses innombrables richesses naturelles !

FIN

BIBLIOGRAPHIE

Jean Moquet. — Voyage en Afrique, Asie, Indes Orientales et occidentales. — Paris, in-8°, 1616.

J. de Laon, seigneur d'Aigremont. — Relation du voyage des Français, fait au cap Nord, en Amérique, par les soins de la Compagnie établie à Paris, sous la conduite de M. de Royville. — Paris, 1654.

Antoine Biet, prêtre. — Voyage de la France équinoxiale en l'île de Cayenne, entrepris par les Français en l'an 1652. — Paris, 1664.

P. Royer, seigneur du Petit-Puy. — Véritable relation de tout ce qui s'est passé au voyage de M. de Brétigny. — Paris, 1654.

P. Barrère. — Nouvelle relation de la France équinoxiale. — Paris, 1743.

Guisan. — Traité sur les terres noyées de la Guyane appelées communément terres basses. — Cayenne, 1788.

Le Blond. — Description de la Guyane.

Bajon. — Histoire de la Guyane française.

Moreau de Jonnay. — Essai sur la statistique de la Guyane française.

Malouet. — Mémoires et correspondances sur l'administration des colonies. — Paris, 1817.

Ramel. — Journal de Ramel, adjudant-général. — Londres, 1799.

Ramel. — Anecdotes secrètes sur le 18 fructidor. — Paris.

A. Senez. — Notice historique sur les établissements faits à dans la Guyane. — Cayenne, 1821.

De Larue. — Histoire du 18 fructidor. — Paris, 1821.

Barbé-Marbois. — Journal d'un déporté non jugé. — Paris, 1835.

Ministère de la marine. — Précis sur la colonisation des bords de la Mana. — Paris, 1835.

Ministère de la marine. — Précis historique de l'expédition de Kourou. — Paris, 1842.

Thébault de la Monderie. — Voyages faits dans l'intérieur de l'Oyapock, de 1819 à 1847. — Nantes, 1856.

Ternaux-Compans. — Notice historique sur la Guyane française. — Paris, 1843.

J. Duval. — Les Colonies et la politique coloniale. 1860.

De Montezon. — Mission de Cayenne et de la Guyane française, 1857.

Durand. — La Guyane française et le Brésil, 1877.

Loubère. — Situation économique de la Guyane française en 1874.

Sagot. — Agriculture de la Guyane française. — Lanier, 1874.

Sagot. — Généralités sur la Guyane française. — Cluny 1874.

De Saint-Quantin. — Introduction à l'histoire de la Guyane française.

Michély. — Le ver à soie de la Guyane. (Revue alg. et coloniale, 1860.)

De la Bouglise. — Les placers de la Guyane. (Journal officiel de la République française, 20, 21 et 22 juin 1874.)

Fusée Aublet. — Histoire des plantes de la Guyane française.

Châton. — L'avenir de la Guyane, 1865.

Pariset. — Note sur la colonisation blanche à la Guyane.

Simon Mentelle. — Mémoire sur la possibilité d'établir à la Guyane des colonies de blancs cultivateurs.

F. Viala. — Les filons d'or de la Guyane, 1889.

Mourié. — La Guyane française. — Paris, 1874.

Couy. — Renseignements sur la navigation des côtes et des rivières de la Guyane. — Paris, 1865.

J. Crevaux. — Voyages dans l'Amérique du Sud. — Paris, 1883.

Jules de Crisenoy. — De Rochefort à Cayenne, scènes de la vie marine. — Paris, 1863.

H. Feningre. — Guyane française. — Lille, 1864.

Bouyer. — Guyane française, notes et souvenirs. — Paris, 1867.

Anglare. — Les coolies indiens et les nègres à la Guyane française. — Revue scientifique, 14 février 1880.

Docteur Armand. — La Guyane française et ses produits forestiers. — La nature, septembre 1880.

Arrainville. — Statistique agricole et commerciale de la Guyane. — Revue maritime et coloniale. 1876. T. XLIX.

Barvaux. — L'or à la Guyane française. — Revue maritime et coloniale, mai 1873.

Chabaud-Armand. — La Guyane française et la province de Para. — Revue maritime et coloniale, mai 1876.

Moritz. — La Colonie pénitentiaire de Saint-Laurent-du-Maroni. — Revue martime et coloniale, mai 1880.

Sagot. — Exploitation des forêts de la Guyane. — Revue maritime et coloniale, 1869.

Vidal. — Voyage d'exploration dans le Haut-Maroni. — Revue maritime et coloniale, 1862.

X... — Statistique de la Guyane. — Revue maritime et coloniale. 1875.

Dumonteil. — Mémoires sur les bois de la Guyane. — Annales maritimes. 1823, 1825, 1826.

Bernard (général). — Mémoires divers sur l'agriculture et l'industrie sucrière à la Guyane.

De Saint-Amand. — Histoire de la Guyane.

Perrotet. — Rapport de mission. 1842.

Malte-Brun. — Description de la Guyane, (Géographie universelle).

Docteur Heckel. — Les plantes médicinales et toxiques de la Guyane française.

Jules Itier. — Notes statistiques sur la Guyane française. — 1844.

F. Hüe. — La Guyane française. — Paris.

Bouyer. — Voyage dans la Guyane française. — Tour du monde, 1er semestre 1866.

J. Crevaux. — Voyage d'exploration dans l'intérieur de la Guyane française. — Tour du monde, premier semestre 1879.

Cochut. — Colonisation de la Guyane. — Revue des Deux-Mondes, 1er août 1845.

J. Duval — La Guyane et ses ressources. — Revue des Deux-Mondes, 15 septembre 1861.

Charrière. — Les gisements aurifères de la Guyane. — Revue algérienne et coloniale, septembre 1860.

J. Crevaux. — Voyage au Maroni. — Bulletin de la Société de géographie, novembre 1878.

Lejean. — Intérieur de la Guyane. — Bulletin de la Société de géographie, novembre 1856.

X... — Les coolies à la Guyane française. — Revue scientifique, 21 juillet 1877.

Delteil. — Voyage chez les Indiens de la Guyane. — Bulletin de la Société des sciences et des arts de la Réunion, 1870.

D. Levat. — Guide pratique pour la recherche et l'exploitation de l'or en Guyane française. — 1898.

Daniel Lescallier. — Exposé des moyens de mettre en valeur et d'adminstrer la Guyane. — 1791.

Catineau-Laroche. — Notice sur la Guyane française. — 1822.

Noyer. — Mémoire sur la Guyane française. — Cayenne 1824.

Noyer. — Des forêts vierges de la Guyane, 1827.

Ministère de la marine. — États annuels de commerce, de cultures et de population des Colonies françaises, 1831 à 1842.

Laboria. — De la Guyane française et de ses colonisations, 1843.

Ch. Vélain. — Notes géologiques sur la Haute-Guyane, 1879.

Ch. Vélain. — Esquisse géologique de la Guyane française et des bassins du Parou et du Yari, d'après les explorations du docteur Crevaux, 1885.

H. Coudreau. — La France équinoxiale.

Docteur Maurel. — Histoire de la Guyane française, 1889.

H. Coudreau. — Voyage à travers les Guyanes et l'Amazonie, 1887.

Louis Henrique. — Les Colonies françaises, 1889. (La Guyane.)

Barrère. — Essai sur l'histoire naturelle de la France équinoxiale. — Paris, 1749.

Bellin. — Description géographique de la Guyane, 1763.

Ferdinand Denis. — La Guyane, 1823.

Le Febvre de la Barre. — Description de la France équinoxiale, 1666.

Nouvion. — Extraits des auteurs et voyageurs qui ont écrit sur la Guyane. — Paris, 1844.

De Lanessan. — Les plantes utiles des Colonies françaises, 1886.

GUYANE FRANÇAISE
Par E. BARRALIER
d'après la Carte publiée par la Société de Géographie de Paris et la Carte du Contesté, par G. BROUSSEAU
ÉCHELLE KILOMÉTRIQUE
+ LÉGENDE +
Mana Commune
Pénitencier
Emplacement d'ancien village.
GALIBIS Nom de tribu.
Saut
Ligne de navigation
Câble et ligne télégraphique.
1900
PARAMARIBO
CAYENNE
Iracoubo
Sinnamarie
Kourou
Tonate
Macouria
Montsinery
Tonnegrande
Mathoury
Roura
Approuague
Oyapock
Cottica
Coroumontibo
Yary
Arissaou
Opomoc
Yacouman
Pilipou
Ouaqui
Ouataoua
Lebiond
Camopi
Anc. Mission
Counani
Carsevenne
Mapa
Nazareth
Livramento
Procopio
Pedro II d'Araguary
Capuréma do Rey
Ferrero-Gomez
Couroua
Marigre
Oiapoque
Placers Houille
Placers Or
Guizambourg
Caux ou Kaw
Cachipour
C. d'Orange
C. des Aigrettes
C. Cachipour
Les 3 Bouches
Pointe Grande
Grosse Pointe
Cap de Nord
Canal du Nord
FL. DES AMAZONES
GUYANE HOLLANDAISE
GUYANE ANGLAISE
GUYANE BRÉSILIENNE
CONTESTÉ FRANCO-BRÉSILIEN
Vers Vizeu (Brésil)
Voie P.O.
Ligne de St Nazaire à Colon par Georgetown et Paramaribo
Annexe de Fort-de-France à Cayenne par Georgetown et Paramaribo
Amsterdam
Brest, New-York, Cap Haïtien, Fort-de-France, Paramaribo
Vers Georgetown et la Martinique

C. F. E.

TABLE DES MATIÈRES

Préface .....

Chapitre premier. — DESCRIPTION DU PAYS.....

I. — Configuration géographique, géographie politique. 1

II. — Résumé historique..... 5

III. — Constitution géologique..... 12

IV. — La faune..... 17

V. — La flore..... 24

VI. — Climatologie, salubrité..... 30

VII. — Démographie..... 36

Chapitre second. — PRODUCTIONS DU SOL ET DU SOUS-SOL.....

I. — Situation économique et générale..... 43

II. — L'Agriculture..... 44

Etat des cultures, statistiques, systèmes de culture, la spécialisation ou monoculture, les débouchés, le sol arable, agrologie, les plantes de culture..... 45-60

A. — Plantes féculentes : le manioc, la patate douce, l'igname, la taye, l'arow-root, le riz, le maïs, l'arbre à pain, les bananiers, etc.. 60-66

B. — Plantes aromatiques : vanilles, cannelier, poivrier, giroflier, muscadier, gingembre, safran, vetiver, quatre-épices, citronelle, citronnier, oranger, bergamotier, cerises de Cayenne, etc..... 66-71

C. — Plantes tinctoriales : rocouyer, indigotier, safras ou curcuma..... 71-73

D. — Plantes oléagineuses : arachide, cocotier, ricin, parépou, muscadier, cacaoyer, sésame, pignon d'Inde..... 73-76

E. — Plantes textiles : cotonnier, ramie, bananier, agave, voaquois, ananas, rose de Chine, gombo, ouadé-ouadé, arbre à pain..... 76-80

F. — Plantes diverses : cacaoyer, cafeïer, tabac, les conditions de l'exploitation..... 80-85

E. — Textiles : balourou, mahos, moucoumoucou, carata, yucca, arouman, cacaoyer sauvage, canari macaque, fromager, piaçaba, kérété, feuille à polir, bambou, cocotier, palmiers divers, lianes diverses..... 122-125
F. — Médicinaux : bois piquant, ipécas, pareira-brava, couachi, simarouba..... 125
VI. — L'industrie aurifère..... 126
Généralités : Origine et constitution des gisements. — Conditions actuelles de l'exploitation. — Autres richesses minérales de la Guyane..... 126-139
VII. — Autres industries..... 139
La distillerie. — Briqueteries. — Fours à chaux. — Hauts fourneaux..... 139-142
CHAPITRE TROISIÈME. — COMMERCE.....
I. — Généralités..... 143
II. — Voies de transport et de communication..... 148
Le port de Cayenne : Mouvement de la navigation. — Communications extérieures : Avec la France, avec les États-Unis, avec le Vénézuéla et la Côte ferme, avec les Antilles françaises, les Antilles anglaises, le contesté franco-brésilien avec les Guyanes anglaise et hollandaise. — Communications intérieures : Cabotage, balisage, feux, canaux, routes, chemins de fer. — Communications postales et télégraphiques..... 148-165
III. — Régime commercial..... 165
Droits de douane. — Régime d'entrée : Octroi de mer, droits et taxes de consommation, emmagasinage, droits de navigation. — Régime de sortie : Chargement et déchargement, usages commerciaux, intermédiaires, moyens de règlement, monnaies, banque de la Guyane, assurances..... 165-180
IV. — Importation..... 180
Boissons : Vins, alcools, bières. — Farineux alimentaires : Farine de froment, maïs, riz, fécules exotiques, légumes secs, pommes de terre. — Produits et dépouilles d'animaux : Viandes salées de porc, de bœuf, conserves de viandes en boîtes, saindoux,

III. — L'industrie pastorale.....
Les savanes guyanaises, le bétail..... 85-92
IV. — La sériciculture..... 92
V. — L'industrie forestière..... 93
Le bois. — Bois de première dureté : wacapou, cœur-dehors, gaïac de la Guyane, mora, balata franc, ébènes, bois violet, wapa, angélique, courbaril, rose mâle, bagasse, shawari, parcouri, langoussi. — Bois de deuxième dureté : bois de fer, canari macaque, bois macaque, coupi, etc. — Bois de troisième dureté ou de sciage : grignon, grignon fou, cèdres, sassafras, taoub, acajou, carapa, etc. — Bois de couleur ou d'ébénisterie : bois de lettres, satiné, boco, bois bagot, moutouchi, panacoco, acajou, courbaril, ébène, patawa. — Le commerce des bois. — L'exploitation. — Les productions secondaires de la forêt..... 94-108
A. — Oléagineux : aouara, anacardier, éleide, carapa, coupi, Yayamadou, maripa ouabé, patawa, pekea, comou, pinot, palmiste, bancoulier, savonnier, mirica, sablier, touka, carnaübe, myristica ocuba, badamier, bâches, arouman, lilas du Japon, coumaronne ou gaïac de la Guyane, jaune d'œuf, conana..... 108-114
B. — Aromates : bois de rose, bois de crave, conguéricou, liane, ail, ambrette, noyau, couchiri, pareira-brava, coumaronne, maniguette..... 114-116
C. — Tinctoriaux et tannants : campêche, bois du Brésil, grignon, noix d'arec, palétuviers, carnaübe, badamier, gomme-gutte, caraguérou, bougouni, beslère, simira, mincouat, goyave savanes, lucée, bois violet, balourou, yayamadou, anacardier, génipa, jamblon..... 116-118
D. — Gommes et résines : balata, caoutchouc, poivre de la Guyane, copahu, encens de Cayenne, andira, antiar, houmiri, satiné, mani, anacardier, mapa, figuier indigène, cèdres, grignon, acacia, jacquier, manguier, coumaté, wapa..... 118-122

beurre, saucissons, fromages, lait concentré, etc. — Animaux vivants. — Tissus et confections : De lin, de coton, de soie, de laine. — Denrées coloniales de consommation : Sucres, mélasse, café, cacao, chocolat, poivre, vanille, tabac. — Ouvrages en métaux. — Pêches. — Compositions diverses : Savons, bougies, amidon, etc. — Bois à construire, etc. 180-200

V. — Exportation 200

Produits d'origine animale : Plumes de parure, peaux de bœufs, vessies natatoires de poissons, cornes de bœufs, sabots et onglons. — Produits d'origine végétale : Cacao, café, rocou, coton, cannelle, muscade, girofle, poivre noir, poivre de Cayenne, gomme de balata, caoutchouc, essence de bois de rose, bois de rose, bois de construction et d'ébénisterie, divers. — Produits d'origine minérale : Or natif, quartz aurifère, phosphates naturels 200-218

CHAPITRE QUATRIÈME. — LA COLONISATION 219

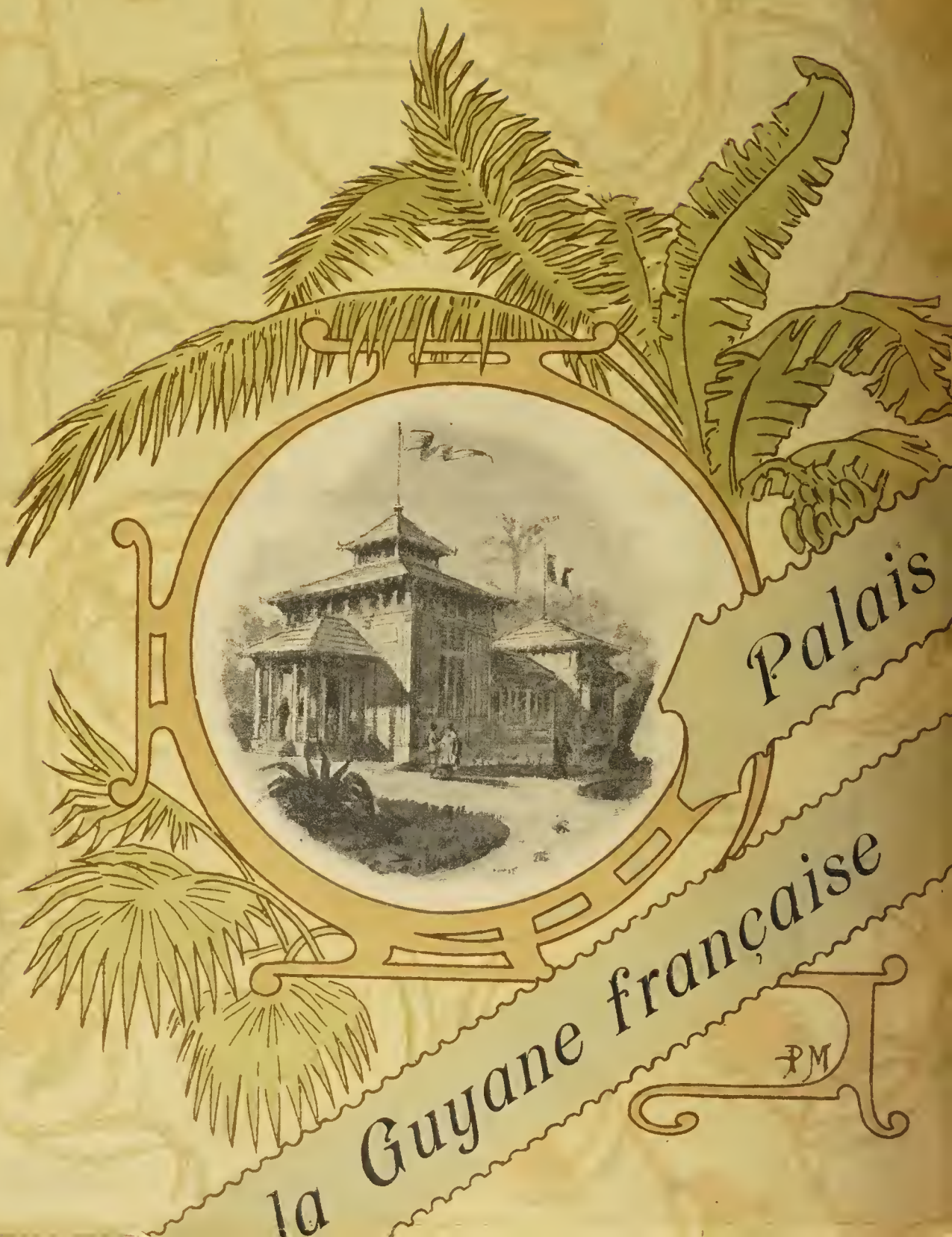
La main-d'œuvre, l'immigration, l'immigration libre, main-d'œuvre pénale, transports libérés, plan de colonisation, immigration assistée, organisation administrative de l'agriculture 219-234

BIBLIOGRAPHIE 235

TABLE DES MATIÈRES 241

Special 93-B
+470-1

THE GETTY CENTER
LIBRARY


Palais
la Guyane française
PM